

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II  
Dipartimento di Agraria  
*Sezione di Economia e Politica Agraria*



LUIGI MENNELLA

*E' impossibile avere una società  
sana senza un giusto rispetto per la terra!*

# IL MOVIMENTO SLOW FOOD

ANALISI SOCIO-ECONOMICA DI UN FENOMENO  
ECOGASTRONOMICO IN EVOLUZIONE

**IL MOVIMENTO SLOW FOOD: ANALISI SOCIO-ECONOMICA DI  
UN FENOMENO ECOGASTRONOMICO IN EVOLUZIONE**

**LUIGI MENNELLA**

Napoli, dicembre 2018

### **Tutor**

Prof. Gianni Cicia

Dipartimento di Agraria, Sezione di Economia e Politica Agraria, Università degli Studi di Napoli *Federico II* (Italia)

### **Revisori**

Prof. Bernardo Corrado De Gennaro, Università degli Studi di Bari *Aldo Moro* (Italia)

Prof. Silvio Franco, Università degli Studi della Tuscia (Italia)

### **Commissione**

Prof. Giorgio Schifani, Università degli Studi di Palermo (Italia)

Prof.ssa Paola Stiuso, Università degli Studi della Campania *Luigi Vanvitelli* (Italia)

Prof. Luciano Cinquanta, Università degli Studi di Palermo (Italia)

Dott.ssa Sandra Denery-Papini, INRA-BIA Unit (Francia)

Prof. Giancarlo Moschetti, Università degli Studi di Palermo (Italia) (membro supplente)

Prof.ssa Stefania Iametti, Università degli Studi di Milano (Italia) (membro supplente)

Ricerca condotta sotto l'egida del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II – Italia

# **IL MOVIMENTO SLOW FOOD: ANALISI SOCIO-ECONOMICA DI UN FENOMENO ECOGASTRONOMICO IN EVOLUZIONE**

**LUIGI MENNELLA**

## **Tesi di dottorato**

Presentata in adempimento ai requisiti richiesti per il titolo di dottore di ricerca presso l'Università di Napoli *Federico II*, Dipartimento di Agraria, nell'ambito del XXXI Programma di dottorato in *Scienze Agrarie e Agroalimentari*. Commissione giudicatrice nominata dal Collegio dei Docenti, tesi da difendere in pubblico nel gennaio 2019.

Ai miei zii, Giovanna e Stefano, e a Graça

## Ringraziamenti istituzionali

Desidero ringraziare tutte le istituzioni che, a diverso titolo, hanno collaborato nel corso del progetto di ricerca descritto in questa tesi, segnatamente:

- Il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, per il supporto finanziario e logistico offerto nell'arco di tutto il progetto di dottorato.
- L'*Universidade Federal de Santa Catarina* (UFSC) di Florianópolis (Brasile), per il supporto fornito durante il mio periodo di *visiting* presso il *Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas*.
- Le diverse strutture del movimento Slow Food (Slow Food Italia, S.F. Brasil, S.F. International, S.F. Promozione, S.F. Campania e Basilicata) e la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, per aver assecondato la mia indagine, in Italia come in Brasile.
- L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, per la collaborazione nell'indagine di campo relativa ad uno dei filoni d'indagine del progetto.

## Ringraziamenti personali

Desidero ringraziare, in primo luogo, il Prof. Gianni Cicia per avermi sostenuto con equilibrio e competenza in questo percorso, importante per la mia crescita umana e professionale.

Ringrazio altresì il Prof. Domenico Tosco, che ha svolto un ruolo cruciale in questo progetto ed ha rappresentato, nel corso di molti anni, un costante riferimento.

Sono riconoscente al Coordinatore della Scuola di Dottorato, Prof. Guido D'Urso, e a tutti i Docenti del Dipartimento di Agraria della *Federico II* che hanno mostrato interesse nei miei confronti in questi anni, in particolare, ai Proff. Francesco Caracciolo, Teresa Del Giudice e Marilena Furno per i preziosi consigli nel corso dell'indagine sui soci Slow Food ed al Prof. Luigi Cembalo per la costante disponibilità.

Un grazie di cuore al Prof. Oscar José Rover, mio supervisore durante il periodo trascorso all'*Universidade Federal de Santa Catarina*, per il supporto logistico ed i preziosi spunti di riflessione, fondamentali per il miglioramento qualitativo di questo lavoro ma, soprattutto, per la profonda umanità, che ha mi fatto sentire praticamente a casa anche dall'altro capo del Mondo.

Desidero ringraziare sentitamente i Proff. Bernardo De Gennaro, dell'Università degli Studi di Bari, e Andrea Fantini, dell'Università degli Studi di Teramo, che, in diversi tempi e modi, hanno svolto un ruolo ugualmente importante per la buona riuscita del mio lavoro, specie in relazione al periodo in Brasile. La stessa gratitudine la rivolgo al Prof. Silvio Franco, dell'Università degli Studi della Tuscia, per i suggerimenti forniti.

Ad Abdallah, Alessia, Carla, Jelena, Laura, Marco, Maria, Mario, Massimiliano, Roberto, Rosa, Tiffany, Tiziana, Valentina, ovvero tutti i colleghi della Sezione di Economia, con i quali, nel corso di questi anni, ho scambiato idee, condiviso momenti belli e difficili, preoccupazioni ma anche ilarità, un ringraziamento speciale, vi auguro il meglio.

Desidero estendere questi ringraziamenti ed auspici anche ai colleghi del XXXI ciclo di dottorato in Scienze Agrarie e Agroalimentari, a tutti i colleghi dell'UFSC, ai collaboratori del Progetto *Alimentos Bons, Limpos, Justos* e, più in generale, a tutti gli amici conosciuti durante la permanenza in Brasile. Un ringraziamento e un ricordo commosso li rivolgo a Maria das Graça Brightwell.

Ringrazio sentitamente Francesca Baldereschi, Valentina Bianco, Gaetano Pascale, Patrizia Spigno, Vito Trotta, e con essi tutti i collaboratori e volontari di Slow Food per aver assecondato, in diverse fasi, questo lavoro di ricerca, con la passione e la perizia che li contraddistingue, arricchite da spirito di amicizia.

A Domenico Gallo, funzionario della Regione Campania, per tutto ciò che mi ha trasmesso lavorando insieme, per la simpatia e l'affetto che mi ha sempre riservato, un sincero grazie.

Un ringraziamento particolare va a tutti gli agricoltori che ho avuto modo di conoscere nel corso degli anni, alcuni dei quali divenuti amici, dai quali ho appreso molto e senza i quali lavori come questo non avrebbero senso.

Ai miei amici e soprattutto alla mia famiglia, coloro che ho trovato al mio fianco quando ne avevo bisogno, da sempre, da alcuni lustri o solo da qualche mese, il mio ringraziamento più sincero e profondo.

Luigi Mennella,  
dicembre 2018



*Ascoltai e dimenticai,  
vidi e compresi,  
feci ed appresi.*  
(CONFUCIO)

*La tradizione è la vita che continua, i milioni, i  
miliardi di punti di partenza che milioni, miliardi  
di esseri umani lasciano nel morire. Se si usa la  
vita che continua, la tradizione, nel modo giusto,  
essa ci può dare le ali.*  
(EDUARDO DE FILIPPO)

La frase in copertina è di Peter Maurin (1877-1949), attivista e pensatore francese.

## SINTESI

Nell'ambito dei movimenti nati in risposta alla globalizzazione, Slow Food ha costruito, in circa trent'anni di attività, un esempio peculiare e di successo, incentrando la propria azione sulla difesa della biodiversità e dell'agricoltura familiare e, nel contempo, sulla formazione di un consumatore (co-produttore) maggiormente consapevole delle conseguenze delle proprie scelte.

Il presente lavoro mira a fornire un contributo conoscitivo sul *fenomeno* Slow Food, approfondendolo sotto tre diversi aspetti:

1. Il profilo del Movimento e il suo impatto, sulla base dei riscontri della letteratura scientifica;
2. La caratterizzazione del socio Slow Food in Italia;
3. La giusta remunerazione (*prezzo giusto*) per gli agricoltori impegnati nella salvaguardia della biodiversità, attraverso il progetto dei Presidi Slow Food.

Il dibattito, ormai piuttosto ampio, attorno a Slow Food (capp. 1-4) ha messo in luce un movimento in crescita e in costante evoluzione, in grado di assumere un ruolo di rilievo anche a livello internazionale. Infatti, è ampiamente riconosciuto come Slow Food abbia spesso dettato tendenze che hanno finito per influenzare i consumatori, altri movimenti, ma anche ispirato iniziative a carattere imprenditoriale e, in alcuni casi, i decisori politici. Il successo di Slow Food è testimoniato anche dal fatto che questa influenza si è estesa in settori diversi da quello agroalimentare, dal turismo, all'architettura, fino all'ambito scientifico-tecnologico. Contestualmente, sono andate sviluppandosi diverse critiche al Movimento, le più importanti delle quali sono da ritenersi quelle di elitarismo, mercantilismo ma anche i rilievi relativi ai limiti organizzativi.

L'indagine sul socio di Slow Food Italia (cap. 5), svolta mediante un questionario online, ha evidenziato un profilo con un'età media piuttosto avanzata, un livello di istruzione molto elevato e un'origine prevalentemente Settentrionale. Nel rapporto col cibo è emersa una forte condivisione dei valori associativi, la propensione ad informarsi attentamente sui prodotti acquistati ed a privilegiare i prodotti locali, mentre, in merito ai Presidi Slow Food si è osservato un buon apprezzamento ma una conoscenza non sempre approfondita del progetto. Il socio Slow Food ha mostrato un orientamento aperto e progressista, attento alle esigenze degli altri, ma anche alla tradizione, mentre la propensione all'edonismo è risultata contenuta. Inoltre, è apparso evidente un atteggiamento di forte preoccupazione per il futuro della Terra e di critica al modello di produzione agroindustriale. Tutto ciò sembrerebbe sottolineare come il passaggio da movimento gastronomico ad ecogastronomico risulti pienamente realizzato, nella base associativa italiana.

Lo studio sul prezzo giusto nei Presidi Slow Food (capp. 6-9) è stato sviluppato a partire da un'indagine di campo che ha riguardato dieci casi studio italiani ed uno brasiliano. In entrambi i contesti, i risultati hanno mostrato come il percorso di valorizzazione innescato dal progetto Presidi, anche se non sempre compiuto, abbia portato ad una più equa remunerazione del lavoro degli agricoltori familiari. Ciò,

soprattutto, a fronte di una palese incapacità dei mercati convenzionali di garantire prezzi giusti per questa agricoltura.

**Parole chiave:** Slow Food, Presìdi Slow Food, Alternative Food Networks (AFNs), soci Slow Food, prezzo giusto, democrazia alimentare.

## RESUMO<sup>1</sup>

Como parte dos movimentos nascidos em resposta à globalização, o Slow Food tem construído, em aproximadamente de 30 anos, um exemplo peculiar de sucesso, focando a sua ação na defesa da biodiversidade e agricultura familiar e, simultaneamente, na formação de um consumidor (co-produtor) mais consciente das consequências das suas escolhas.

O presente trabalho tem como objetivo ampliar o conhecimento sobre o *fenômeno* Slow Food, aprofundando sob três diferentes aspectos:

1. O perfil do Movimento e seu impacto, com base na literatura científica;
2. A caracterização do membro do Slow Food na Itália;
3. A remuneração justa (*preço justo*) para os agricultores envolvidos na proteção da biodiversidade, através do projeto das Fortalezas Slow Food.

O debate, agora bastante amplo, em torno do Slow Food (capítulos 1-4) destacou um movimento crescente e em constante evolução, capaz de assumir um papel importante a nível internacional. Na verdade, é amplamente reconhecido como o Slow Food tem muitas vezes ditadas tendências que têm vindo a influenciar os consumidores, outros movimentos, mas também inspirado iniciativas empresariais e, em alguns casos, os decisores políticos. O sucesso do Slow Food também é evidenciado pelo fato de que essa influência se espalhou para outros setores além do agroalimentar, do turismo à arquitetura, até o setor científico-tecnológico. Simultaneamente, várias críticas têm desenvolvido o Movimento, o mais importante dos quais se acredita serem as de elitismo, mercantilismo e as críticas relativas aos limites organizacionais.

A pesquisa sobre o membro italiano do Slow Food (cap. 5), realizada através de um questionário on-line, mostrou um perfil de idade bastante avançada, um alto nível de educação e uma origem predominantemente do Norte. Em respeito a relação com a comida, surgiu um compartilhamento forte dos valores associativos, a propensão para inquirir cuidadosamente sobre os produtos adquiridos e dar prioridade aos produtos locais, enquanto que, em relação as Fortalezas Slow Food houve uma boa apreciação, mas nem sempre um conhecimento aprofundado do projecto. O membro do Slow Food mostrou uma orientação aberta e progressista, atenta às necessidades dos outros, mas também à tradição, enquanto a propensão ao hedonismo era limitada. Além disso, uma atitude de forte preocupação com o futuro da Terra e de crítica ao modelo de produção agroindustrial tornou-se evidente. Tudo isso parece sublinhar como a transição do movimento gastronômico para o ecogastronômico é plenamente realizada, na base associativa italiana.

O estudo sobre o preço justo nas Fortalezas Slow Food (capítulos 6-9) foi desenvolvido a partir de uma pesquisa de campo que envolveu dez estudos de caso italianos e um brasileiro. Em ambos os contextos, os resultados mostraram como a trajetória de valorização desencadeada pelo projeto Fortalezas, mesmo que nem sempre concluída, levou a uma remuneração mais justa do trabalho dos agricultores familiares. Isso, acima

---

<sup>1</sup> Ringrazio Inaë Espindola da Silva per la revisione della sintesi in portoghese.

de tudo, diante da evidente incapacidade dos mercados convencionais de garantir preços justos para essa agricultura.

**Palavras-chave:** Slow Food, Fortalezas Slow Food, Redes Agroalimentares Alternativas (RAA), membros do Slow Food, preço justo, democracia alimentar.

## ABSTRACT

Among movements against the globalisation, Slow Food represent an unique and successful example. During approximately thirty years, it focused on the protection of biodiversity, family farming, on the training of consumers (co-producer) raising awareness about their choices.

The present study work aims to improve the knowledge about Slow Food looking further into:

1. The Movement's profile and its impact on the base of scientific literature;
2. The characterization of the Slow Food members in Italy;
3. The fair remuneration (*just price*) for farmers involved in the protection of biodiversity, through the Slow Food Presidia project.

The debate about Slow Food (chapters 1-4) highlights a growing and changing Movement able to take a major international role. In fact, it is widely recognized that Slow Food has often determined trends that influenced consumers, other movements, but also inspired entrepreneurial initiatives and, in some cases, policy makers.

The success of Slow Food is also proved by its influence in other sectors out of the agri-food, such as tourism, architecture and scientific technological fields. At the same time, several critics grew up, in particular those about elitism, mercantilism, but also some related to organizational limits.

The Slow Food Italy member survey (chapter 5), carried out through an online questionnaire, highlighted a profile with an advanced average age, a quite high level of education and a predominantly Northern origin. A strong sharing of the associative values, the propensity to seek carefully information about products purchased and the preference to local food was observed in relationship with food. As regard to Slow Food Presidia, a good appreciation but not always a thorough knowledge of the project was observed. The Slow Food member showed an open and progressive orientation, attentive to others, but also to tradition, while the propensity to hedonism was limited. Furthermore, an attitude of strong concern for the future of the Earth and criticism of the model of agro-industrial production was evident. All seems to underline how the transition from gastronomic to ecogastronomic movement is fully realized, in the Italian associative base.

The study about the just price in the Slow Food Presidia (chapters 6-9) was carried out from a field survey that involved ten Italian and one Brazilian case studies. In both contexts, results showed that the Presidia project represent an added value resulting in a fairer remuneration for the work of family farmers. This particularly, in the face of an evident inability of the conventional markets to guarantee just prices for this agriculture.

**Keywords:** Slow Food, Slow Food Presidia, Alternative Food Networks (AFNs), Slow Food members, just price, food democracy.

## INDICE

INTRODUZIONE	16
1. IL MOVIMENTO SLOW FOOD	18
1.1 L'origine ed i progetti	18
1.2 Slow Food nella letteratura scientifica	22
2. SLOW FOOD E I NUOVI MOVIMENTI SOCIALI	31
2.1 Il profilo del movimento Slow Food	31
2.2 Le critiche al Movimento	36
2.3 La <i>Teoria dei dispositivi</i> come risposta alle critiche	40
2.4 L'evoluzione di Slow Food	41
3. SLOW FOOD E LA SOSTENIBILITÀ	44
4. LO SLOW TOURISM	48
5. L'INDAGINE SUI SOCI SLOW FOOD	56
5.1 Il questionario e la raccolta dei dati	56
5.2 La metodologia di analisi dei dati	60
5.3 La descrizione del campione	62
5.4 L'analisi fattoriale	72
5.5 La caratterizzazione dei gruppi	77
5.5.1 <i>I Soci Moderati</i>	77
5.5.2 <i>I Soci Radicali</i>	79
5.5.3 <i>I Soci Tipo</i>	81
Allegato A- Questionario per la caratterizzazione dei soci Slow Food	89
6. LA TEORIA DEL PREZZO GIUSTO	102
6.1 L'epoca classica: Aristotele e la <i>laesio enormis</i>	102
6.2 Il contributo di Paolo di Tarso e dei Padri della Chiesa	105
6.3 I Romanisti ed i Canonisti medievali	107
6.4 Tommaso d'Aquino e gli altri Teologi	110
6.5 Valore costo e valore utilità	114
6.6 Commons ed il <i>valore ragionevole</i>	115
6.7 Il prezzo giusto nelle culture islamica ed ebraica	119
7. IL PREZZO GIUSTO: UNA PROPOSTA METODOLOGICA	122
7.1 Premessa	122
7.2 L'analisi dei costi di produzione e della redditività in agricoltura	124
7.3 La metodologia per la stima del <i>prezzo giusto</i>	125
8. I CASI STUDIO INDAGATI	134
8.1 L'indagine di campo in Italia	134
8.2 I presidi indagati	136
8.2.1 <i>Cece di Teano</i>	136
8.2.2 <i>Cipolla di Alife</i>	136
8.2.3 <i>Lupino Gigante di Vairano</i>	137
8.2.4 <i>Grano Marzellina</i>	137
8.2.5 <i>Grano Saragolla</i>	137
8.2.6 <i>Pomodorino Verneteco Sannita</i>	138
8.2.7 <i>Fagiolo dente di morto di Acerra</i>	138
8.2.8 <i>Noce della Penisola Sorrentina</i>	138
8.2.9 <i>Pisello Centogiorni</i>	139
8.2.10 <i>Vecchie varietà di Albicocche del Vesuvio</i>	139
8.3 Il prezzo giusto in un contesto extraeuropeo: Un caso studio brasiliano	140
8.3.1 <i>Slow Food in Brasile</i>	140
8.3.2 <i>Il caso studio</i>	141

Allegato B – Questionario per il rilevamento dei presidi Slow Food	145
9. IL PREZZO GIUSTO NEI PRESIDI SLOW FOOD: I RISULTATI DEI CASI STUDIO	156
9.1 Il prezzo giusto nei presidi campani	156
9.2 Il prezzo giusto della Farina dei mulini di Santa Catarina	162
CONCLUSIONI	165
BIBLIOGRAFIA	169



## INTRODUZIONE

Slow Food viene prevalentemente inquadrato nel contesto dei movimenti nati in risposta alla globalizzazione, tra i quali può essere considerato uno degli esempi di maggiore successo e longevità. L'ambito nel quale opera è quello dell'agroalimentare, che, peraltro, da alcuni autori viene considerato come il principale *campo di battaglia* della stessa globalizzazione (Honoré, 2004), incentrando la propria azione su due filoni, la difesa dell'agrobiodiversità e l'educazione del consumatore (co-produttore). Partendo dalla provincia italiana, nel corso del tempo, Slow Food ha visto crescere il numero dei propri soci, a livello nazionale ed internazionale, ed espandere la propria influenza ben al di fuori del contesto agroalimentare, contestualmente, è aumentato anche l'interesse della comunità scientifica.

Uno dei principali strumenti messi in campo da Slow Food per la difesa dell'agrobiodiversità è il progetto dei Presidi Slow Food. I presidi sono prodotti agroalimentari locali, tradizionali e su piccola scala, che vengono difesi dal rischio di estinzione attraverso un patto tra produttori e consumatori, che si basa sulla disponibilità di questi ultimi a pagare un *prezzo giusto*, che remunererà equamente il lavoro degli agricoltori.

Ad oggi, i contributi scientifici, seppur sempre più corposi, hanno inquadrato il Movimento in prevalenza dal punto di vista teorico, mentre, gli studi empirici sui soci Slow Food sono stati effettuati solo su campioni piuttosto ridotti e/o su tematiche molto specifiche. Allo stesso modo, anche sul prezzo giusto mancano, al momento, veri e propri contributi empirici.

Partendo da queste considerazioni, il presente lavoro amplia il quadro conoscitivo sul movimento Slow Food attraverso due filoni d'indagine, la definizione del profilo del socio Slow Food, in Italia, operata a partire da un ampio campione e la questione del prezzo giusto nei Presidi Slow Food, attraverso casi studio in Italia e Brasile. L'obiettivo è, quindi, di delineare i punti di forza e debolezza delle proposte fin qui formulate da Slow Food ed i possibili sviluppi, fornendo informazioni che possano essere impiegate sia dall'Associazione, per migliorare i propri progetti, sia dai decisori politici, per assecondare pratiche di consumo e produzione incentrate sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

L'originalità di questo contributo sta nella natura empirica degli studi, nell'impiego di considerevoli moli di dati, un campione ampio per l'indagine sui soci e un buon numero di prodotti per quella sul prezzo giusto, unitamente ad una prima proposta metodologica per la stima del prezzo giusto, tutti elementi fin qui assenti negli studi sul movimento Slow Food.

Le due indagini appena descritte sono innestate su di un'ampia ricerca bibliografica, relativa a Slow Food, alle sue tematiche ma anche al tema del prezzo giusto.

Pertanto, dal punto di vista concettuale il presente lavoro di tesi può essere suddiviso in tre parti:

1. Il profilo del Movimento e il suo impatto, sulla base dei riscontri della letteratura scientifica (capp 1-4);

2. La caratterizzazione del socio Slow Food, in Italia (cap. 5)
3. La giusta remunerazione (prezzo giusto) per gli agricoltori impegnati nella salvaguardia della biodiversità, attraverso il progetto dei Presidi Slow Food (capp.6-9).

Il Capitolo 1 ha la funzione di fornire un quadro d'insieme del Movimento e delle sue tematiche, partendo da una descrizione sintetica, da un lato, delle sue origini e dei suoi principali progetti, sviluppata nel paragrafo 1.1, dall'altro, di come la letteratura si è interessata a Slow Food, descrizione operata nel paragrafo 1.2. I Capitoli da 2, 3 e 4 approfondiscono in dettaglio alcune delle principali tematiche relative al Movimento, sulla base della letteratura consultata.

In particolare, il Capitolo 2 tratta della dialettica attorno al tema dell'inquadramento di Slow Food nell'ambito dei nuovi movimenti sociali. Nello specifico, col paragrafo 2.1 viene operata una contestualizzazione dell'Associazione, con particolare riferimento all'ambito dei movimenti nati in risposta alla globalizzazione e degli AFNs. Nel paragrafo 2.2 sono sintetizzate le principali critiche rivolte a Slow Food nell'ambito della letteratura scientifica, mentre nel successivo paragrafo 2.3 viene riportata un'interessante *difesa* operata da Campisi (2013), alla luce della *Teoria dei dispositivi* di Borgmann. Infine, il paragrafo 2.4 evidenzia come sia mutato Slow Food nel tempo, seguendo il filo di quella che è stata definita l'evoluzione da *movimento gastronomico* ad *ecogastronomico*.

Il Capitolo 3 offre un quadro conoscitivo dei lavori che hanno cercato di misurare l'impatto dei Presidi Slow Food sotto vari aspetti (ambientale, economico, socio-culturale), allargando l'orizzonte anche alle principali metodologie impiegate in questo settore.

A testimonianza di come Slow Food abbia saputo anche determinare tendenze al di fuori del settore agroalimentare, il Capitolo 4 si focalizza sul tema dello *Slow Tourism*, ormai ampiamente dibattuto in ambito accademico.

Nel Capitolo 5 è descritta l'indagine relativa alla caratterizzazione del socio di Slow Food Italia, calibrata tenendo conto proprio delle principali risultanze dell'analisi bibliografica svolta nei primi quattro capitoli. In particolare, il paragrafo 5.1 descrive le fasi dell'indagine e la struttura del questionario adottato, il paragrafo 5.2 dettaglia il procedimento metodologico, il paragrafo 5.3 espone i risultati dell'analisi statistica descrittiva, mentre i paragrafi 5.4 e 5.5 espongono la suddivisione del campione in gruppi e la relativa caratterizzazione.

Il Capitolo 6 inaugura la terza ed ultima parte del lavoro di tesi, introducendo e discutendo il tema del *prezzo giusto*, evidenziandone l'evoluzione nel corso della storia dell'umanità, sulla base dei principali riferimenti bibliografici.

Nel Capitolo 7 viene esposta la nostra proposta metodologica per la stima del prezzo giusto, con particolare riferimento ai Presidi Slow Food.

Il Capitolo 8 descrive l'indagine di campo (paragrafo 8.1), gli undici presidi Slow Food analizzati come casi studio ed il relativo contesto produttivo, trattando nel paragrafo 8.2 i dieci presidi italiani e nel paragrafo 8.3 il caso studio brasiliano.

Infine, nel Capitolo 9 sono esposti e discussi i risultati del prezzo giusto nei diversi casi studio, dedicando il paragrafo 9.1 ai presidi italiani ed il 9.2 a quello brasiliano.

# 1. IL MOVIMENTO SLOW FOOD

## 1.1 L'origine ed i progetti

Slow Food è un'organizzazione internazionale, fondata in Italia, con lo scopo di combattere la scomparsa delle culture e delle tradizioni alimentari locali.

La nascita del Movimento si fa risalire al 1986, in occasione dell'apertura del primo McDonald a Roma, quando un gruppo di attivisti, capeggiati da Carlo Petrini, diede luogo ad una manifestazione, cui seguì la decisione di continuare ad impegnarsi attivamente nel contrastare l'espansione del *fast food*. Nacque così l'associazione *Arcigola-Slow Food*, che darà luogo, in seguito, al movimento internazionale *Slow Food*, formalizzatosi col Manifesto di Parigi del 1989 (Slow Food, 1989).

Slow Food si pone l'obiettivo di contrastare il disinteresse delle persone negli alimenti che consumano ed evidenzia come le nostre scelte alimentari influenzino il mondo che ci circonda. Col passare del tempo, l'Associazione ha, in particolare, focalizzato la propria attenzione sul tema della biodiversità, minacciata dall'agricoltura intensiva e iperspecializzata, con particolare riferimento a: specie selvatiche legate a culture, tecniche e usi tradizionali; specie domestiche: varietà vegetali, ecotipi, razze autoctone e popolazioni; prodotti trasformati tradizionali (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018).

Nel corso degli anni, Slow Food è riuscita a guadagnare una crescente fiducia e credibilità, sia da parte dei cittadini che da parte delle istituzioni, nazionali ed internazionali. Oggi conta oltre 100.000 soci, in più di 160 Paesi, ed è strutturata in oltre 1.500 *Convivia* (Condotte), cellule base, nelle quali si articolano le attività a livello locale (Slow Food, 2018). L'obiettivo generale perseguito dall'Associazione è lavorare per garantire il più possibile l'accesso al cibo prodotto secondo il principio del *buono, pulito e giusto*.

Il termine *buono* si riferisce alle caratteristiche organolettiche, alla salubrità ma soprattutto all'unicità degli alimenti, il *pulito* si riferisce alle caratteristiche delle tecniche di produzione, che devono minimizzare l'impatto ambientale (sostenibilità ambientale), infine, il termine *giusto* si riferisce al prezzo, che deve garantire una giusta remunerazione ai produttori ma, al tempo stesso, essere trasparente ed accessibile per i consumatori, nonché al rispetto dei diritti dei lavoratori (sostenibilità economica e sociale). Va, tuttavia, precisato che con la Dichiarazione di Chengdu (Slow Food, 2017), elaborata nell'ultimo Congresso internazionale tenutosi in Cina, la salubrità è stata considerata come un elemento a se stante, con la modifica del motto in: *buono, pulito, giusto e sano*.

Gli strumenti messi a punto da Slow Food per la difesa della biodiversità sono:

- Comunità del Cibo
- Arca del Gusto
- Mercati della Terra
- Campagne di sensibilizzazione
- Presidi Slow Food.

Le *Comunità del Cibo* sono costituite da gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile, legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). La loro attività può riguardare diversi settori: pesca, allevamento, apicoltura, organizzazione di mercati contadini, etc. La caratteristica principale per la definizione di una comunità del cibo è la sostenibilità (ambientale e sociale). Tutte le comunità fanno parte di una grande rete internazionale, chiamata *Terra Madre* (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018), nella quale oggi rientrano non solo gli agricoltori ma anche cuochi, giovani, musicisti, rappresentanti del mondo accademico e di ONG (Slow Food, 2015). Attualmente vi sono oltre 2.500 comunità in tutto il mondo (Terra Madre, 2018). In questo senso una notevole importanza ha anche l'*Alleanza Slow Food dei Cuochi*, che rappresenta una rete solidale che riunisce cuochi, ristoratori e osti impegnati a sostenere i progetti di Slow Food a tutela della biodiversità, scegliendo materie prime locali, rispettando le stagioni, lavorano con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli. Per aderire all'Alleanza, i cuochi devono impiegare e valorizzare almeno tre presidi (Slow Food, 2015). A questo proposito, va ricordato come il Congresso internazionale di Chengdu abbia sancito un riassetto organizzativo, i Convivia, saranno affiancati, come cellula base di Slow Food, dalle Comunità. Tale modifica, avvia una fase di transizione, che dovrebbe portare ad un assetto più definito in occasione del prossimo Congresso internazionale, previsto per il 2020. Questa decisione non rappresenta solo un modo per razionalizzare gli sforzi organizzativi, a partire dal livello locale, ma soprattutto il tentativo di aprire l'Associazione a contributi più ampi, che vadano al di là della cerchia dei soci. Infatti, per aderire alle Comunità non è necessario essere iscritti a Slow Food, ma è sufficiente dividerne la visione e sostenerne uno o più progetti.

L'*Arca del Gusto* è un elenco di prodotti tradizionali agroalimentari e artigianali di qualità a rischio di estinzione, consultabile online, selezionati in tutto il pianeta (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). Generalmente i prodotti dell'Arca sono propedeutici per l'avvio di altri progetti di tutela della biodiversità, in particolare, per l'istituzione di presidi.

I  *Mercati della Terra* sono mercati contadini creati secondo linee guida Slow Food e gestiti collettivamente (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). Sono luoghi dove si concretizza l'incontro tra produttori locali e i consumatori (co-produttori).

Inoltre, Slow Food si impegna, mediante la rete Terra Madre, in azioni di promozione e sensibilizzazione, attraverso le quali veicola i propri messaggi in difesa della biodiversità. Tra queste campagne si ricordano quelle sulla salvaguardia dei formaggi a latte crudo, la tutela della pesca sostenibile, la tutela delle culture e delle lingue indigene (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018).

I *Presidi* rappresentano una delle principali attività messe in campo da Slow Food in difesa dell'agrobiodiversità e dei piccoli agricoltori. Questo progetto, nato nel 1999, sostiene i produttori e li connette con i mercati alternativi più sensibili alle realtà produttive che rappresentano ed alla qualità dei loro prodotti. Generalmente, i presidi sono specie addomesticate (vegetali o animali), specie selvagge (se legate a tecniche specifiche di raccolta e/o trasformazione e usi tradizionali), prodotti trasformati. Come esempio si

riportano alcuni presidi, di diversa tipologia: *Fagiolo Dente di morto di Acerra* (legume; Campania-Italia), *Umbù* (frutto estrattivo; Brasile), *Maiale euskal txerria* (tipo genetico animale; Spagna), *Brousse di capra del Rove* (formaggio; Francia) (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). Tuttavia, i presidi possono difendere anche pratiche tradizionali e paesaggi rurali o ecosistemi; è il caso della *Tonnarella di Camogli* (Liguria-Italia), che protegge un antico sistema di pesca e dell'Olio extra-vergine degli olivi millenari *Maestrat* (Spagna), che preserva dal rischio di estinzione un paesaggio costituito da olivi con più di ottocento anni di età. Tali esempi indicano, seppur parzialmente, la grande varietà, tipologica e geografica, che contrassegna questo progetto.

Le caratteristiche in comune tra le diverse tipologie di presidio sono il rischio di estinzione, reale o potenziale, la forte relazione con l'area di produzione ed il legame con le tecniche e le conoscenze tradizionali. Inoltre, i presidi devono essere realizzati in quantità limitata, da aziende agricole o di trasformazione di piccole dimensioni, seguendo procedimenti tradizionali. Tuttavia, allorché la scala è eccessivamente ridotta, Slow Food preferisce iniziare con attività di sensibilizzazione e non direttamente dall'istituzione di un presidio (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). In ogni caso, i presidi devono rispettare i dettami sintetizzati dal motto *buono, pulito e giusto*, ciò attraverso sistemi di produzione che minimizzino l'impatto sull'ambiente, valorizzino il prodotto e il lavoro dell'agricoltore mediante un prezzo giusto, creino sistemi di cooperazione tra i produttori e, più in generale, un benessere socio-economico del contesto territoriale.

Per ogni categoria di prodotto esistono linee guida, alle quali si devono ispirare i disciplinari di produzione dei presidi. Le linee guida sono state redatte dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità, in collaborazione con tecnici e produttori. Nel corso degli anni, vengono regolarmente migliorate e aggiornate, sulla base dei suggerimenti di referenti locali e produttori (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018).

Un'altra caratteristica importante del progetto presidi è l'etichettatura. In relazione ad essa, Slow Food ha sviluppato un progetto specifico, l'*etichetta narrante*, per fornire informazioni sul contenuto del prodotto, specialmente al fine di raccontarne la storia, le caratteristiche del luogo di produzione, la tecnica di produzione, etc. Ciò rappresenta un tentativo per descrivere tutta la filiera e la storia del prodotto, al fine di consentire al consumatore di effettuare scelte sempre più consapevoli.

Attualmente vi sono 571 presidi distribuiti nei cinque continenti, la maggior parte in Italia (308), che coinvolgono oltre 13.000 agricoltori (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). Oggi quello dei presidi è anche un marchio registrato, che comprende anche un logotipo grafico, al momento operativo solo in Italia e Svizzera. Ciò è stato reso necessario per proteggere consumatori e produttori dalle frodi. La commercializzazione, invece, è esclusivamente demandata ai produttori, Slow Food in questo senso svolge esclusivamente attività promozionale, attraverso i suoi progetti ed i suoi eventi.

Come già accennato, una caratteristica fondamentale del progetto Presidi è la relazione tra produttori e consumatori (co-produttori). Infatti, in questo sistema, si sviluppano iniziative che favoriscono l'incontro tra queste due figure, facilitando per i consumatori la conoscenza dei produttori, nonché delle tecniche adottate, delle difficoltà operative, del contesto sociale, culturale ed economico nel quale i produttori operano. In questo modo,

si persegue anche l'obiettivo di formare un consumatore più cosciente. Infatti, al di là delle attività direttamente svolte per la difesa dell'agrobiodiversità e con essa del cibo locale e tradizionale, per Slow Food l'educazione assume un ruolo fondamentale, trasversale a tutti i progetti ed a tutte le attività. L'educazione potrebbe essere, in un certo senso, considerata come il *secondo pilastro* dell'Associazione. Educare, per Slow Food, significa promuovere fra i bambini, i giovani e gli adulti il piacere del cibo, la consapevolezza nelle scelte di acquisto, il rispetto della natura e delle stagioni, la conoscenza dei produttori e dei loro saperi (Slow Food, 2015).

I principali progetti educativi sono: Orti in Condotta; Master of Food.

Quella degli *Orti in Condotta* è un'attività rivolta alle scuole di diverso ordine e grado, partita nel 2004, che prevede l'implementazione di un processo di educazione alimentare ed ambientale attraverso la realizzazione di un orto negli spazi degli istituti scolastici. Insieme agli studenti, gli insegnanti, i genitori, i nonni e i produttori locali sono gli attori del progetto, costituendo quella che viene definita una *Comunità dell'apprendimento* per la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente (Slow Food Italia, 2018). L'Orto in Condotta prevede percorsi formativi non solo per gli studenti ma anche per gli insegnanti, seminari ed altre attività di educazione alimentare ed ambientale, rivolti anche ai genitori ed ai familiari che vogliano partecipare. Un aspetto peculiare di questo progetto è il coinvolgimento dei nonni (*nonni ortolani*), che in questo modo possono contribuire materialmente alla realizzazione degli orti e trasmettere anche il proprio bagaglio di esperienze e di conoscenze sul cibo (ma non solo) alle future generazioni. Tutti gli orti realizzati sono posti in rete, allo scopo di favorire lo scambio di esperienze.

Da anni, inoltre, Slow Food promuove la realizzazione di orti in Africa, dove spesso diventano strumenti fondamentali per garantire alle comunità locali la disponibilità quotidiana di cibo sano e fresco, migliorare la qualità della vita, fare economia, agevolare lo scambio dei saperi tra gli anziani e le nuove generazioni, rafforzare lo spirito di collaborazione (Fondazione Slow Food per la biodiversità, 2018). Anche gli orti africani, sono posti in rete.

I *Master of Food* sono corsi organizzati per unire gli elementi conoscitivi sul cibo (storia, geografia, biodiversità, tecniche, sostenibilità, etc.) al piacere dell'incontro conviviale. Si svolgono attraverso corsi in aula, utilizzando diverse modalità didattiche (degustazioni, giochi sensoriali, esercitazioni in cucina, etc.), imparando attraverso il saper fare e il saper scegliere, ma anche con visite nei luoghi di produzione e vendita (Slow Food Italia, 2018). I Master sono suddivisi in numerose categorie, generalmente, in funzione della tipologia di alimento, come, ad esempio, aceti, birra, formaggio, miele, vino, etc. Sono organizzati dai Convivia locali e sono rivolti a tutti i soci, ma su richiesta vengono organizzati anche master per associazioni, aziende ed istituzioni. Inoltre, Slow Food ha messo in cantiere un progetto più strutturato sul vino (chiamato appunto *Progetto Vino*), che, accanto al Master, prevede altre due attività: la *Banca del Vino*, con una partecipazione attiva a sostegno della *memoria enologica* e le attività di promozione all'interno delle Enotecche durante i maggiori eventi *slow* (Slow Food Italia, 2018).

A questi progetti vanno aggiunte ulteriori attività a carattere educativo, come i *Laboratori del Gusto*, nel corso dei quali vengo presentati e valorizzati, attraverso abbinamenti culinari, i prodotti tradizionali (generalmente dell'arca o presidi), nonché campagne, convegni e seminari, con i quali Slow Food opera nell'ambito dell'educazione alimentare. Inoltre dal 2004, attraverso l'Università di Scienze Gastronomiche, Slow Food propone corsi multidisciplinari che fondono studi scientifici e umanistici, formazione sensoriale e comunicazione, attività in aula e viaggi didattici in Italia e nel mondo, per comprendere la complessità e l'interdisciplinarietà del cibo (Slow Food, 2015).

In conclusione, vanno ricordati i grandi eventi promossi dall'Associazione, a carattere nazionale ed internazionale, che assumono indubbiamente una funzione promozionale, sia per i progetti associativi che per i prodotti difesi, ma nei quali viene dedicato spazio anche all'educazione, nonché al dibattito. Tra questi si ricordano il *Salone del Gusto e Terra Madre*, che si svolgono a Torino, il *Cheese*, dedicato ai formaggi e che ha luogo a Bra (CN), *Slow Fish* (Genova) e *Leguminosa* (Napoli).

A queste iniziative vanno aggiunte le guide proposte da Slow Food Editore, che oramai riguardano un'ampia gamma di argomenti, dai formaggi alle birre, fino a istruzioni su come fare la spesa, per non dimenticare quelle *classiche* su vini ed osterie.

## 1.2 Slow Food nella letteratura scientifica

Nel corso degli anni Slow Food ed i progetti da essa messi in campo hanno riscosso un interesse crescente, ciò ha portato anche la comunità scientifica ad approfondirne la conoscenza. Pertanto, la quantità dei contributi scientifici, originariamente piuttosto ridotta, è cresciuta notevolmente nel tempo. Nel presente paragrafo viene fornita un'ampia panoramica sui contributi tecnico-scientifici (articoli, libri, tesi) che hanno riguardato Slow Food dalla sua fondazione fino ad oggi. Lo studio è stato svolto ricercando la parola chiave *slow food* tra le principali banche dati delle letteratura disponibili online, segnatamente: *Emerald Insight*, *Google Scholar*, *ScienceDirect*, *Scopus* e *Taylor and Francis online*. La ricerca è stata completata nel giugno 2018. Complessivamente sono stati intercettati circa mille articoli e tutti sono stati almeno visionati. Tuttavia, solo una parte di queste pubblicazioni è stata selezionata per l'analisi vera e propria, in quanto si è reso necessario eliminare quei testi che trattavano appena marginalmente o per nulla del movimento Slow Food. Pertanto, lo studio è stata svolto a partire da 641 pubblicazioni (Figura 1.1), classificati sulla base di alcune caratteristiche:

- Argomento/i trattato/i.
- Affiliazione (origine).
- Lingua.
- Rilevanza di Slow Food nel testo.
- Localizzazione della raccolta dati (per le indagini di campo).

Va specificato che l'affiliazione è stata attribuita in funzione di quella del primo autore della pubblicazione. La rilevanza di Slow Food, invece, è stata stabilita classificando ciascuna pubblicazione in funzione dell'importanza di Slow Food nel testo, attraverso una scala a quattro livelli (1-4), nella quale il livello "4" indicava un ruolo centrale di

Slow Food. Su quest'ultimo sottogruppo di pubblicazioni, definiti anche *prioritarie* (Figura 1.1) e che rappresentano praticamente il 50% dell'insieme delle pubblicazioni selezionate, è stato svolto un ulteriore approfondimento, relativo alla descrizione delle *parole chiave* impiegate.

La Figura 1.2 rappresenta la distribuzione dei 641 contributi nell'arco temporale che va dal 1992 (prima pubblicazione) al giugno 2018, e mostra plasticamente un trend in decisa crescita, specie a partire dagli anni duemila. Tale incremento si è registrato almeno fino all'anno 2014, quando il numero di pubblicazioni si è poi stabilizzato intorno alle 60 unità annue, fatta eccezione per l'anno 2015, nel quale è stata toccata quota 82, stabilendo il livello massimo finora raggiunto. Il dato del 2018, invece, pari a 38 pubblicazioni, ovviamente non è comparabile con quello degli anni precedenti, poiché la raccolta dei dati si è fermata a giugno, tuttavia, è verosimile ipotizzare come il numero complessivo non dovrebbe allontanarsi molto da quello registrato negli anni più recenti. L'aumento dell'interesse su Slow Food nel tempo risulta ancora più evidente se si pensa che ben il 78% delle pubblicazioni sono state prodotte a partire dal 2010 e quasi la metà (49%) dal 2014 ad oggi. Una parte non trascurabile dei lavori archiviati, ovvero 69 (11%), sono costituite da tesi, in gran parte di laurea (60) ed in minor misura di dottorato (9).

L'origine delle pubblicazioni, valutata sulla base dell'affiliazione del primo autore, evidenzia come il Movimento sia oggetto di un interesse molto ampio, con studi che hanno coinvolto ben 41 Paesi e 3 istituzioni sovranazionali (FAO, UE e la stessa Slow Food), in tutti i Continenti. Tuttavia, si osserva anche come le indagini sul Movimento siano concentrate soprattutto in due Stati: USA (con 151 pubblicazioni, pari al 24% del totale) e Italia (123; 19%), che complessivamente hanno contribuito per circa il 43% alla produzione su Slow Food (Figura 1.3). Nondimeno, un apporto significativo è stato fornito da un secondo gruppo di Paesi, ciascuno dei quali ha prodotto tra 38 e 51 pubblicazioni, ovvero tra il 6% e l'8%. Si tratta di Gran Bretagna, Brasile, Australia e Canada. È particolarmente interessante sottolineare l'elevata attenzione per il movimento Slow Food in Brasile, dove si registra anche un notevole produzione di lavori di tesi (12), seconda solo a quella dell'Italia (19). Tra i primi dieci Paesi per produzione scientifica sul tema Slow Food vi sono anche Francia, Paesi Bassi, Svezia e Germania, che hanno contribuito ciascuno per una quota tra il 2% e il 3%, con una produzione compresa tra 14 e 18 pubblicazioni ciascuno. Complessivamente, le prime dieci nazioni hanno fornito i 4/5 degli articoli su Slow Food. I dati per continente indicano come il 47% delle indagini è stata svolta in Europa, il 38% nelle Americhe, mentre in Asia e Africa le percentuali si riducono rispettivamente al 5% ed all'1%.

A differenza di quanto ci si poteva attendere, l'interesse su Slow Food originariamente non si è manifestato prevalentemente in Italia, ma negli Stati Uniti, nei quali è stato prodotto ben il 35% dei contributi fino all'anno 2010 (contro il 15% dell'Italia), quota scesa poi al 29% nel 2013. Al contrario, se si considerano gli ultimi cinque anni, ovvero dal 2014 ad oggi, l'Italia risulta avere, anche se di poco, il maggior numero di pubblicazioni, 60 (19%), contro le 56 degli USA (18%). In questo stesso lasso di tempo, si evidenzia altresì il crescente interesse in Brasile, terzo con 38 contributi (12%), ma



anche in Turchia, che ha contribuito con 8 lavori (3%), collocandosi in nona posizione accanto alla Germania.

Come già evidenziato, ciascuna pubblicazione è stata catalogata anche in funzione dei principali argomenti trattati, che rappresentano indubbiamente altrettanti aspetti del movimento Slow Food. Nell'insieme sono stati individuati 55 argomenti, segnalati complessivamente in 1.025 occasioni nelle 641 pubblicazioni, per una media, quindi, di 1,6 argomenti per pubblicazione. Questi numeri mostrano come i testi che trattano Slow Food risultino piuttosto eterogenei. La Figura 1.4 rappresenta un tentativo di sintetizzare questa complessità attraverso un'aggregazione delle tematiche per categorie e sottocategorie, evidenziando anche il numero di pubblicazioni. Per i diversi argomenti si è cercato di conservare il termine originale impiegato dagli autori, inoltre, in ciascuna sottocategoria sono stati elencati in ordine decrescente, sulla base del numero di pubblicazioni ai quali erano associati.

Le tematiche relative a Slow Food possono essere suddivise in tre categorie principali (Figura 1.4). In primo luogo, vi sono gli argomenti che riguardano più strettamente il movimento Slow Food e le sue tematiche; si tratta, come è possibile osservare, della parte preponderante, ricorrendo per ben 716 volte (70%). Questo gruppo può essere a sua volta suddiviso in tre sottocategorie, ovvero, gli argomenti che riguardano l'attività associativa, che rappresentano la quota più importante (41% degli argomenti totali), quelli che affrontano il tema della sostenibilità (14%), ambientale ma anche sociale ed economica e, infine, i temi della gastronomia e del turismo (16%), che risultano quasi sempre strettamente intrecciati. In quest'ultima categoria rientrano anche la rete *Cittàslow* e *Slow Food Travel*, iniziative entrambe strettamente connesse a Slow Food. Per tale ragione, oltre che per la connessione tra il tema della gastronomia e del turismo, i filoni *Slow Tourism* e *Slow Travel*, di fatto anch'essi ispirati da Slow Food, sono stati inseriti nella prima categoria (sottocategoria Gastronomia/Turismo), riconoscendogli, pertanto, un più stretto legame con l'Associazione, rispetto ad altri (es. Slow Science). *Cittàslow* è un vero e proprio movimento di città, costituitosi nel 1999, su iniziativa del sindaco di Greve in Chianti (Toscana), assecondata dalla stessa Slow Food, nata allo scopo di diffondere la filosofia di Slow Food nel governo delle città, applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano (Cittàslow, 2018). Si entra a far parte dell'Associazione solo in seguito a una valutazione positiva, da parte di un'apposita commissione, delle politiche cittadine, suddivise nei seguenti ambiti: politiche energetiche e ambientali; infrastrutturali; qualità urbana; agricole, turistiche, artigianali; ospitalità; consapevolezza e formazione (Cittàslow, 2018). Inoltre, possono far parte dell'Associazione solo i comuni con meno di 50.000 abitanti. Attualmente la rete conta 252 città in 30 Paesi di tutti i continenti, circa 1/3 delle città sono italiane, ma numeri importanti si registrano anche in Polonia (28), Germania (18), Corea del Sud (15), Turchia (15), Paesi Bassi (10), Spagna (10), Cina (9) e Francia (9) (Cittàslow, 2018). *Slow Food Travel* è, invece, un'iniziativa della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, nata allo scopo di creare itinerari per favorire la conoscenza della biodiversità e delle gastronomie locali, attraverso i presidi, i prodotti dell'Arca del Gusto ed organizzando soggiorni presso le comunità del cibo di Terra Madre (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018). Il progetto sembra

essere ad uno stato ancora embrionale e, al momento, un primo percorso è stato proposto in Carinzia (Austria).

La seconda categoria di contributi riguarda la relazione tra Slow Food, i movimenti sociali e gli *Alternative Food Networks* (AFNs). Si tratta di lavori a carattere più generale, solitamente di tipo sociologico e con approccio di tipo qualitativo, che cercano di delineare le principali caratteristiche del movimento Slow Food, la sua matrice ideologica ed anche, in alcuni casi, l'evoluzione nel corso del tempo. Gli argomenti di questa categoria rappresentano il 18% del totale.

L'ultima categoria è la meno numerosa (circa il 12%) ed è rappresentata da tematiche non strettamente connesse a Slow Food, ma *ispirate* da questo movimento, nel tentativo di applicare i suoi principi in altri ambiti. Come si evince, si tratta di temi molto eterogenei, che danno una misura tangibile del successo che Slow Food e le sua impostazione hanno riscosso, divenendo un riferimento negli ambiti più disparati, che vanno dalla scienza all'arte, fino al tema più generale dello stile di vita (*slow living*).

Piuttosto consistente risulta il filone che auspica un approccio più lento, ma ritenuto anche più fruttuoso, nella ricerca scientifica e della tecnologia (*Slow Science*), proposto in diversi campi, dalle neuroscienze (Roepstorff, 2013), alla scienza dello sport (Silk et al., 2014), fino agli studi ambientali, motivato anche dai lunghi tempi richiesti (Haigh, 2018). Smart & Smart (2011) sottolineano, inoltre, l'approccio olistico, importante per superare in maniera produttiva i confini tra le discipline. Su questo approccio insistono anche Patrignani & Whitehouse (2014), che hanno inaugurato il filone della *Slow Tech*, con il quale propongono di applicare i principi *buono, pulito e giusto* alla ITC (*Information and Communication Technology*). Secondo questi autori, per l'ITC è necessaria, infatti, una visione a lungo termine che ne consideri la sostenibilità ambientale, nonché l'equità e le condizioni dei lavoratori coinvolti nell'informatica (Patrignani & Whitehouse, 2014), per realizzare la quale hanno proposto anche una *road map* (Patrignani & Whitehouse, 2015). Tali assunzioni sono state riprese da altri autori, alcuni dei quali si sono focalizzati sulla rete internet (Kreps & Kimppa, 2015; Ess, 2018). L'impostazione *slow* andrebbe estesa anche al campo dell'insegnamento secondo Berg & Seeber (2013) ed al giornalismo, con una narrazione di più ampio respiro e di maggiore qualità (Le Masurier, 2015). L'influenza di Slow Food si è fatta sentire anche nell'ambito delle discipline creative (categoria *Slow Art*), nella quali particolarmente numerosi risultano i contributi legati a moda e design (De Long et al., 2013; Di Benedetto, 2017).

Infine, come già accennato, per le pubblicazioni ritenute prioritarie, ovvero maggiormente focalizzate su Slow Food, è stata effettuata anche un'analisi delle parole chiave proposte dagli autori. Va preliminarmente osservato che, in realtà, solo in 112 delle 317 pubblicazioni prioritarie erano impiegate parole chiave, ovvero il 35%. Complessivamente, sono state contate ben 408 parole diverse, delle quali solo 71 ricorrono almeno due volte, per un totale di 580 parole. Questo dato, che indica una certa frammentarietà, può essere considerato una conferma dell'eterogeneità delle pubblicazioni sul tema Slow Food, anche nell'ambito dei contributi maggiormente centrati sull'Associazione e le sue attività.

Come lecito attendersi, la parola chiave più citata è la stessa *Slow Food*, che compare per 57 volte (10%), seguita a distanza dalla parola *food*, impiegata in 11 occasioni (1,9%) e *social movement* (9 volte; 1,6%). Segue, quindi, un gruppo di ventidue parole che ricorrono tra 3 e 6 volte (tra le quali *fast food*, *sustainability*, *tourism*), che complessivamente rappresentano il 13% delle parole chiave. Si sottolinea, inoltre, come la parola *slow*, nelle sue diverse declinazioni, compaia complessivamente 85 volte (15%), ma ancora più frequente è la parola *food*, presente per ben 123 occasioni (23%).

Data la forte eterogeneità e la presenza, in molti casi, di parole con significato analogo, se non di veri e propri sinonimi, una successiva aggregazione dei diversi termini per ambiti, ha permesso di circoscrivere le parole chiave adoperate a dodici tipologie, consentendo un'analisi più semplice ma nel contempo più puntuale delle tematiche affrontate. In particolare, dalla Tabella 1.1 si evince la forte prevalenza di temi relativi al contesto dei movimenti sociali, con 165 parole chiave, il 28% del totale, a conferma dell'attenzione sulla collocazione di Slow Food in tale ambito. Seguono, a notevole distanza, le parole chiave che fanno riferimento a Slow Food in generale ed ai suoi valori, con particolare riferimento al motto *buono, pulito e giusto*, presenti per 82 volte (14%). Il 10% delle parole fa riferimento al tema della sostenibilità nelle sue diverse connotazioni, anche se, in questo ambito, prevale l'approfondimento degli aspetti di tipo ambientale. Una quota non trascurabile di parole (9%), fanno riferimento all'ambito del consumo. In merito a questa categoria occorre, tuttavia, osservare che si tratta di voci che in molti casi non caratterizzano pienamente i lavori, difatti, in un certo numero di pubblicazione il consumo risulta essere un argomento non centrale. Gli articoli, al contrario, incentrati sui comportamenti dei consumatori rappresentano una branca di indagine piuttosto specifica, costituita da lavori non molto numerosi ma ben caratterizzati, anche dal punto di vista metodologico. Essi, infatti, vedono il prevalente impiego di metodi quantitativi, distinguendosi, in questo senso, nettamente dagli altri contributi. Significativo è anche il contributo delle parole legate ai temi della gastronomia e del turismo (7%), che per i motivi già esposti in precedenza, sono state aggregate. Queste prime cinque categorie forniscono già un quadro piuttosto completo delle principali questioni relative a Slow Food, almeno secondo la letteratura scientifica. Nel complesso, le prime sei categorie, esprimono il 78% delle parole chiave; oltre alle cinque categorie già descritte, va, infatti, considerata quella della metodologia, che costituisce quasi il 9% del totale, con ben 50 parole.

Tra i temi minori, vanno ricordati gli aspetti relativi a mercato, riferimenti geografici, comunicazione e la categoria *cibo*, che oltre alla sua accezione più generale, nettamente prevalente, è legata, in particolar modo, al cibo locale e tradizionale.

Traendo spunto dall'analisi appena esposta, di seguito vengono sviluppate alcune dalla tematiche principali della letteratura su Slow Food. In particolare, la discussione è organizzata nei seguenti ambiti:

- Slow Food e i nuovi movimenti sociali
- Slow Food e la sostenibilità
- Slow Tourism.

Figura 1.1 – Selezione delle pubblicazioni con parola chiave *Slow Food*

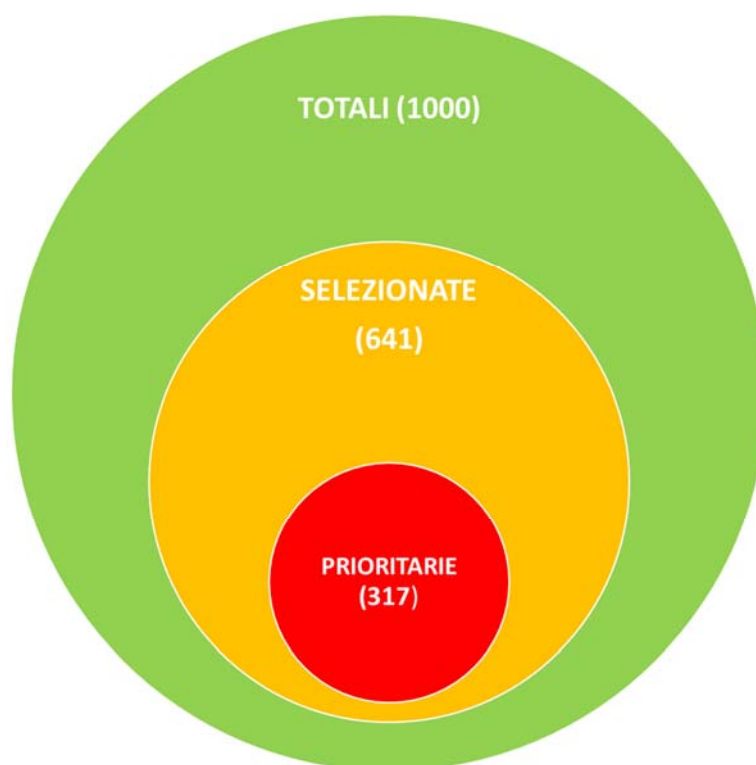
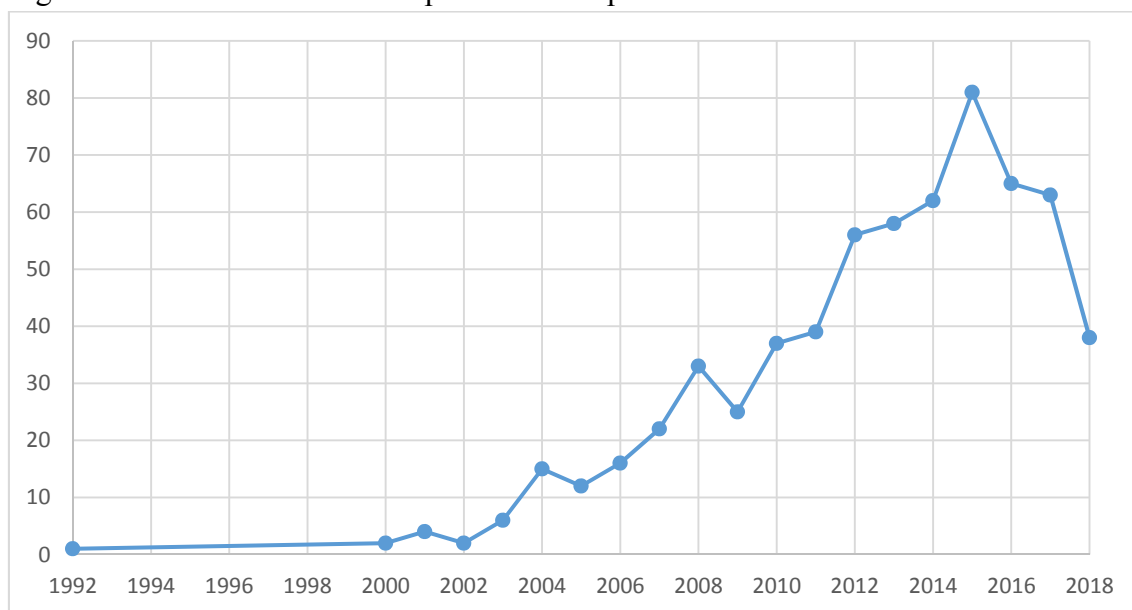
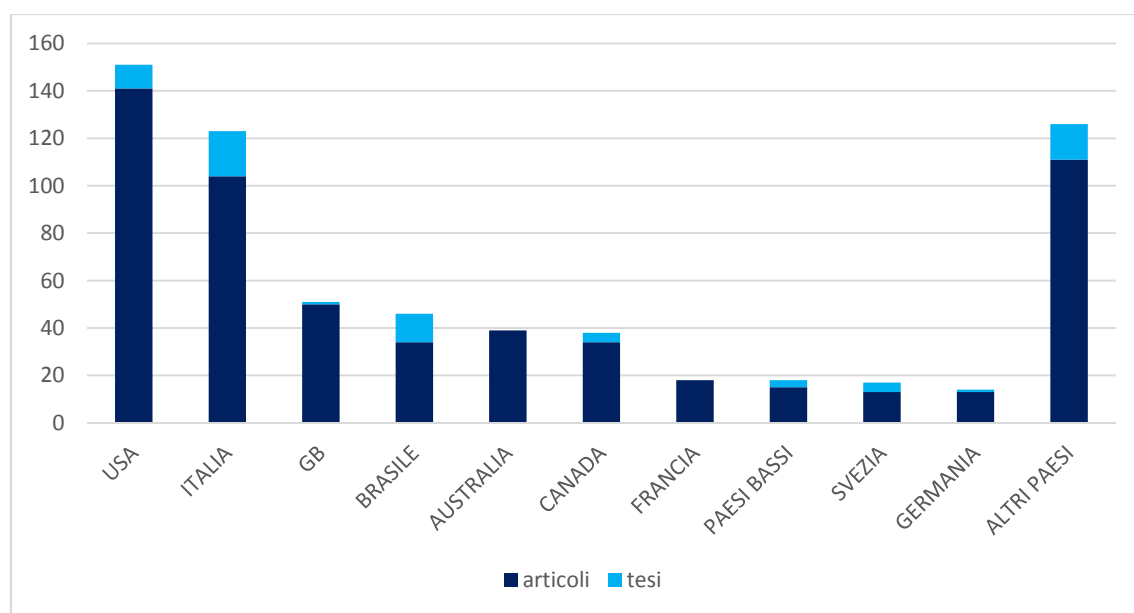


Figura 1.2 – Distribuzione delle pubblicazioni per anno



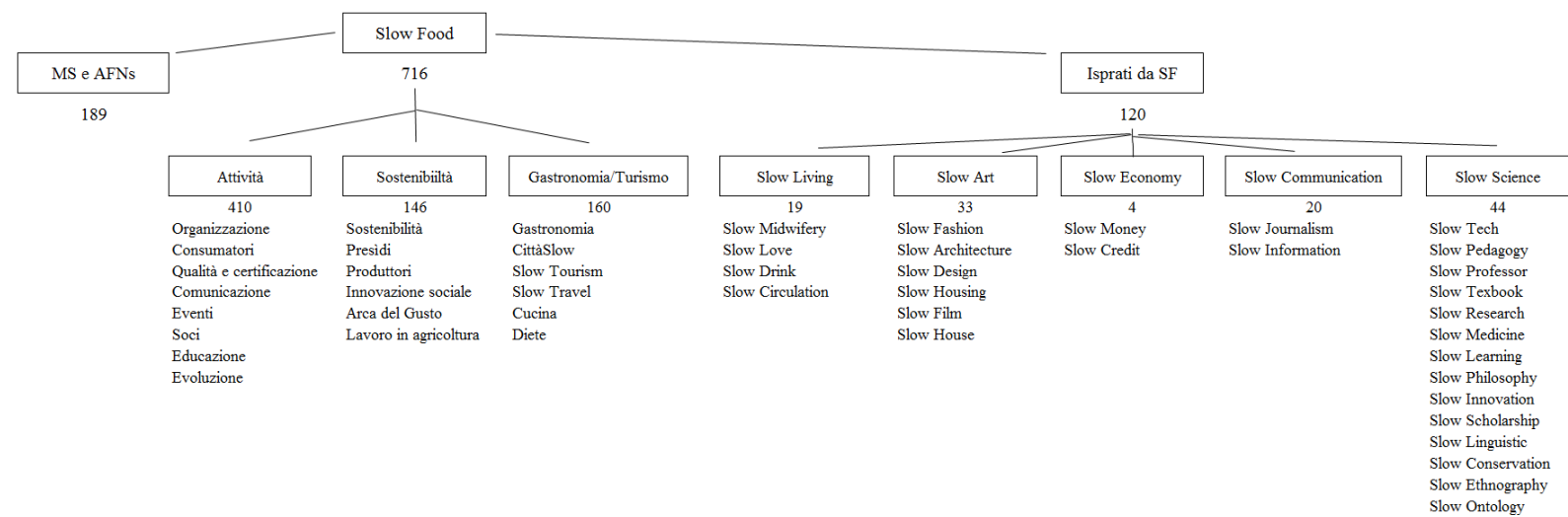
Nota: Per il 2018 dato parziale (gennaio-giugno).

Figura 1.3 – Pubblicazioni per origine geografica



Nota: USA = Stati Uniti d'America; GB = Gran Bretagna.

Figura 1.4 – Argomenti per categoria e sottocategoria



Nota: SF = Slow Food; MS = Movimenti Sociali; AFNs = Alternative Food Networks.

Tabella 1.1 - Parole chiave per categoria

PAROLA	N.	%	% CUM
MOVIMENTI SOCIALI	165	28,4	28,4
SLOW FOOD	82	14,1	42,6
SOSTENIBILITA'	60	10,3	52,9
CONSUMO	52	9,0	61,9
METODI	50	8,6	70,5
GASTRONOMIA/TURISMO	42	7,2	77,8
MERCATO/MARKETING	27	4,7	82,4
AREA GEOGRAFICA	25	4,3	86,7
COMUNICAZIONE	21	3,6	90,3
CIBO	18	3,1	93,4
PRODUZIONE	11	1,9	95,3
EVENTI	8	1,4	96,7
PRODOTTI	6	1,0	97,8
ALTRO	5	0,9	98,6
DESIGN	5	0,9	99,5
TECNOLOGIA	3	0,5	100,0
TOTALE	580	100,0	

## 2. SLOW FOOD E I NUOVI MOVIMENTI SOCIALI

### 2.1 Il profilo del movimento Slow Food

Nonostante la notevole eterogeneità degli approcci seguiti e degli argomenti trattati dai diversi contributi su Slow Food, si può affermare come la maggioranza di essi inquadrino questo fenomeno nell'ambito dei movimenti sociali nati in risposta alla globalizzazione.

In questo senso, l'agroalimentare è visto proprio come uno dei *campi di battaglia*, probabilmente il principale, in cui si evidenziano le contraddizioni del capitalismo contemporaneo e della globalizzazione, il che può essere sintetizzato proprio dalla contrapposizione tra *fast* e *slow food*. Tale tesi è sostenuta, ad esempio, da Honoré (2004), per il quale *l'accelerazione in tavola si specchia anche nella fattoria: fertilizzanti chimici e pesticidi, alimentazione intensiva, esaltatori digestivi, antibiotici, ormoni della crescita, allevamento rigoroso, modificazione genetica ...ogni trucco scientifico conosciuto dall'uomo è stato impiegato per tagliare i costi, aumentare i raccolti e fare bestiame e le coltivazioni crescono più rapidamente ...Il piccolo proprietario terriero lascia il posto alla fattoria di fabbrica, che sforna cibo rapido, economico, abbondante e standardizzato.*

Lo stesso Guthman (2003) in un articolo sull'evoluzione dell'agricoltura biologica, evidenzia la centralità della dicotomia tra il consumo *fast* e *slow*, che ne include altre, alcune con riferimento ai consumatori (compulsivi vs riflessivi; grassi vs magri, etc.), altre relative alle politiche di classe e di genere.

Per molti autori questo fenomeno rientra, quindi, nell'ambito della risposta al modello di produzione agroindustriale da parte delle cosiddette Reti Agroalimentari Alternative (*Alternative Food Networks – AFNs*), in quella che è stata anche definita come *svolta verso la qualità* o in maniera più ampia *svolta agroecologica* (Goodman, 2003; Renting et al., 2012), originata da:

1. Distanza (crescente) tra produzione e consumo.
2. Sfiducia (ogm, agrotossici, periodiche crisi di panico).
3. Reazione alla convenzionalizzazione e mercantilizzazione dell'agroalimentare (*modernizzazione*) da parte di produttori e consumatori.
4. Disuguaglianza agroalimentare (abbondanza vs scarsità).

In particolare, nel contesto europeo molto forte è stato l'effetto indotto dalle *crisi di panico* relative a scandali e/o problemi che, periodicamente, hanno afflitto la produzione agroalimentare (es. diossina, BSE, aviaria, etc.).

Nello stesso senso può essere inquadrato il contributo di Ritzer & Malone (2000), che hanno coniato il termine di *mcdonalizzazione*; il quale appare particolarmente calzante se riferito allo studio di Slow Food, considerando che la nascita del Movimento è legata proprio all'inaugurazione di un McDonald nel centro di Roma (§ 1.1). Tale definizione viene da Ritzer & Malone (2000) estesa ben oltre il consumo di fast food, infatti, essi ritengono che questo modello sia stato applicato sostanzialmente in tutte le forme di consumo nel contesto globale (dall'università al vegetarianismo, dai parchi alla politica).



Nell'analisi di questo fenomeno, i lavori si possono dividere tra quelli che hanno enfatizzato gli aspetti di omogeneizzazione e quelli che, al contrario, ne hanno evidenziato l'eterogeneità. La tendenza verso l'omogeneità è spesso stata associata all'imperialismo culturale (Ritzer & Malone, 2000), con speciale riferimento alla cultura americana (Smith, 1990) o occidentale (Giddens, 1990). Tuttavia, la globalizzazione può portare anche alla creazione di ibridi (eterogeneità) (Ritzer & Malone, 2000; Robertson, 2001). Infatti, per Robertson (2001): *La globalizzazione non è un processo onnicomprensivo di omogeneizzazione, ma una miscela complessa di omogeneizzazione ed eterogeneizzazione*. Ciò è dimostrato dalla stessa catena McDonald, che mostra di adattarsi ai vari contesti in cui opera (Robertson, 2001), il che ne rappresenta una delle chiavi di successo.

Un altro argomento di dibattito riguarda la natura delle *forze motrici* di tale processo. Infatti, mentre Robertson (2001) enfatizza soprattutto gli aspetti culturali, Ritzer & Malone (2000) affermano l'importanza delle cause economiche, non trascurando, tuttavia, l'elemento culturale.

Probabilmente il punto centrale è rappresentato dalla diffusione del modello americano di consumo, che accompagna e sorregge l'esportazione dei nuovi mezzi di consumo e che arriva ad influenzare anche i metodi di pagamento, con l'ampio ricorso al debito (Ritzer & Malone, 2000). Questo fenomeno si lega fortemente al crescente peso delle multinazionali, che operano in maniera sempre più autonoma e, talvolta, con un peso superiore a quello degli stessi Stati nazionali (Ritzer & Malone, 2000). Tuttavia, secondo Robertson (2001), ancora oggi *lo stato-nazione rimane l'attore centrale e più formidabile negli affari mondiali in generale*.

Tale situazione ha generato una serie di risposte, forme di resistenza alla globalizzazione, anch'esse talvolta caratterizzate da un approccio globale, tra le quali si colloca anche Slow Food (Ritzer & Malone, 2000). A differenza di quanto afferma Robertson (2001), il quale vede negli stessi USA *la patria dell'opposizione e della resistenza alla globalizzazione*, per Ritzer & Malone (2000), proprio Slow Food dimostra come le risposte più significative siano emerse al di fuori del contesto americano. Sostanzialmente questo punto di vista è condiviso anche da Leitch (2003), che afferma come tali reazioni, segnatamente nel settore alimentare, abbiano avuto luogo soprattutto in Europa, spinti da ragioni identitarie più che da una politica alimentare in senso stretto. Infatti, il consumo del cibo locale e tradizionale conferisce una forma di sicurezza, poiché le identità locali vengono incorporate in materiali di consumo elaborati in luoghi particolari (Meneley, 2004).

Anche Miele & Murdoch (2002) trattano di Slow Food come esempio di contrapposizione tra *fast* e *slow food*, approfondendo gli aspetti gastronomici, con un approccio di tipo estetico. In particolare, gli autori partono dalla contrapposizione tra *l'estetica dell'intrattenimento* e *l'estetica gastronomica del cibo* (Miele & Murdoch, 2002). La prima è quella che domina la ristorazione moderna di stampo americano, nella quale non conta la qualità del cibo ma l'esperienza che si vive, mentre la seconda valorizza la freschezza, la stagionalità e la tipicità (Miele & Murdoch, 2002). Per questi autori, Slow Food rappresenta proprio una risposta da parte della gastronomia del cibo,

minacciata dall'estetica dell'intrattenimento. Analizzando, in particolare, l'azione di Slow Food Editore, attraverso le sue guide, Miele & Murdoch (2002), evidenziano tre concetti distintivi:

- *L'estetica pratica*, che si riferisce alla conoscenza del *terroir* locale e l'abilità artigianale coinvolta nella riproduzione delle cucine tradizionali.
- *L'etica dei prodotti locali e tipici*, che si riferisce ai sistemi di valutazione che viene portata avanti nel contesto gastronomico locale.
- La *connessione* che si riferisce all'insieme di collegamenti che comprendono ristoratori, produttori locali, istituzioni, etc.

Per gli autori, il caso di Slow Food conferma l'importanza dell'estetica nello sviluppo rurale, troppo spesso trascurata, infatti: *La campagna stessa è in gran parte una costruzione estetica, quella che riflette la varietà di criteri estetici che diversi attori ed istituzioni sociali ed economici mettono in campo...abbiamo dimostrato nella nostra breve riflessione sullo sviluppo rurale legato al cibo che le lotte sociali intorno all'estetica possono avere conseguenze profonde* (Miele & Murdoch, 2002).

Secondo Honoré (2004), invece, è difficile considerare Slow Food alla stregua di un movimento sociale perché basato sulla scelta individuale dello stile di vita, in particolare, quando tali scelte sono intese solo come preferenze individuali. Ciononostante, nella letteratura prevale la visione secondo la quale Slow Food si colloca pienamente nell'ambito dei movimenti sociali (Pietrykowski, 2004; Schnieder, 2008; van Bommel & Spicer, 2011; Hendrikx et al., 2017).

Per Schneider (2008), difatti, Slow Food possiede le caratteristiche dei *nuovi movimenti sociali*, delineate da Buechler (2000), ovvero:

1. Legame causale con la *totalità sociale* e funzione di risposta a quella totalità.
2. Base variegata e diffusa.
3. Centralità nelle strategie della coltivazione e del mantenimento di forme collettive di identità.
4. Politicizzazione della vita quotidiana e offuscamento delle categorie pubbliche e private.
5. Ricerca di potere, controllo o guadagno economico e maggiore inclinazione all'autonomia ed alla democratizzazione.
6. Utilizzo di forme culturali e simboliche di resistenza al fianco o al posto di forme politiche di contestazione più convenzionali.

Secondo Schneider (2008), tuttavia, pur partendo da questa matrice comune agli altri movimenti sociali, specie operanti nell'ambito agroalimentare, Slow Food se ne distingue per alcuni elementi peculiari, sostanzialmente visti da Schneider come punti di forza:

1. Radici locali ma prospettiva e azione globale.
2. Tentativo di creare nuove identità attraverso sforzi sociali ed educativi più che politici.
3. Attenzione allo stile di vita, al piacere, al gusto, ai modelli di consumo.

In merito al primo punto, infatti, si può facilmente osservare che, mentre le origini di Slow Food sono intimamente legate alla città di Bra e alla realtà italiana degli anni '60 e '70, il contesto contemporaneo del Movimento è stato sempre più definito dalla globalizzazione e dall'impatto del capitale globale sul consumo di cibo (Schneider, 2008).

Questo aspetto è evidenziato anche da altri autori (Pascucci, 2010; Wexler et al., 2017) che enfatizzano la scelta di Slow Food verso il *glocal*, ovvero una globalizzazione utilizzata a favore dei mercati locali. Questo approccio ha sostanzialmente tre conseguenze:

- Riduzione dell'impatto delle produzioni (trasporto).
- Riduzione dell'importanza dell'agribusiness e degli intermediari, con rafforzamento del rapporto tra produttore e consumatore.
- Rafforzamento delle relazioni nella comunità locale (capitale sociale).

Per quanto riguarda l'identità, va osservata la particolare attenzione posta agli aspetti culturali e retorici più che politici. Questa modalità è analoga a quella adottata dal movimento operaio italiano; in questo senso Slow Food evidenzia la radice proveniente dalla sinistra italiana (Schneider, 2008). Per Schneider (2008) questa è una scelta consapevole che mira ad evitare una contrapposizione diretta e frontale con la produzione convenzionale e le multinazionali che la dominano.

Infatti, Petrini è il primo a riconoscere che le comunità di produttori hanno bisogno dei vantaggi del mercato globale se vogliono rivitalizzare le economie locali, pertanto, la sintesi tra tradizione e modernità è fondamentale per la sopravvivenza dei prodotti locali e tradizionali (Schneider, 2008). Per tale ragione, Field (2010) sostiene come Slow Food rappresenti un'Italia moderna con valori antichi. La retorica di Slow Food, quindi, è meno retorica della protesta e più retorica dell'organizzazione della comunità (Schneider, 2008). Per Petrini, *Slow Food deve mirare a ricostruire un senso comunità, di destino e appartenenza alla razza umana* (Petrini, 2007).

Questo aspetto è evidenziato anche da Leitch (2003), che sottolinea come Slow Food si caratterizzi per un maggiore pragmatismo rispetto ad altri movimenti, spesso guidati più da astratte idee di giustizia sociale ma carenti di legame con la realtà. Duncan & Pascucci (2017) giungono a definire Slow Food come un AFN *isomorfo* rispetto al regime dominante, poiché in esso prevalgono gli aspetti di mercato e burocratici, rispetto alle, pur presenti, relazioni comunitarie e democratiche. In tal senso, l'esempio più evidente è rappresentato dal progetto Presidi.

Il terzo aspetto evidenziato da Schneider (2008), ovvero lo stile di vita, rappresenta la principale differenza tra Slow Food e altri movimenti anti-globalizzazione. Infatti, Slow Food sostiene l'autonomia dei piaceri della tavola, vedendo la preparazione e il godimento di un alimento buono, pulito e giusto come un rifiuto dell'agricoltura industriale e del fast food (Schneider, 2008). Slow Food ha avuto la capacità di produrre una risposta più efficace, che ha superato per certi aspetti le altre proposte (es. biologico), attraverso quella che definisce la *retorica della nuova gastronomia* (Schneider, 2008). Questo aspetto è sottolineato anche da Guthman (2003), il quale evidenzia come Slow Food si differenzi sia dai movimenti ecologici (perché si occupa di gastronomia), sia della gastronomia (perché difende i piccoli agricoltori). Inoltre, secondo Leitch (2003), partendo dall'*Elogio della lentezza* di Kundera (1995), Petrini propone una *politica del luogo, una filosofia complessa, che riguarda la difesa del patrimonio culturale, dei paesaggi locali, paesaggi regionali... così come la biodiversità internazionale e il cosmopolitismo*. Le radici di questa risposta sono fatte risalire al *Dilemma dell'onnivoro* di Pollan (2006), del quale

Slow Food e Petrini condividono e riprendono in pieno la definizione del *mangiare come atto agricolo* (Schneider, 2008). Per Schneider (2008) seguendo questa logica, Slow Food *asserisce l'assoluta centralità del ruolo del cibo (una centralità che forse è stata persa) se si vuole interpretare e forse influenzare le dinamiche che stanno alla base della nostra società e del nostro mondo* (Petrini, 2007). Slow Food dimostra anche l'importanza dei movimenti culturali e la crescente attenzione data all'azione retorica al loro interno. Secondo Schneider (2008) elementi fondanti di questa nuova gastronomia sono rappresentati dal recupero della cultura e delle tradizioni legate al cibo ma anche dell'economia sociale e della socialità in senso più ampio. Infatti, per Petrini il cibo è *molto più di un semplice prodotto da consumare: è felicità, identità, cultura, piacere, convivialità, nutrizione, economia locale, sopravvivenza* (Petrini, 2007). Tutto ciò trova una sintesi efficace nel motto dell'Associazione *buono, pulito e giusto* (Schneider, 2008).

Il pragmatismo ma, soprattutto, la particolare relazione che lega Slow Food agli altri movimenti viene trattata in un recente lavoro da Wexler et al. (2017), i quali propongono la definizione di *movimento tenda*, che ricorda la definizione di *movimento ombrello* operata da van Bommel & Spicer (2011). Infatti, per questi autori, Slow Food non nasce tanto da un inquadramento ideologico, ma attinge elementi da altri movimenti di critica, quali la semplicità volontaria, il localismo, il consumo verde, ponendoli nello stesso contenitore, appunto sotto la stessa *tenda* (Wexler et al, 2017). Questa tenda, che nasce da una visione olistica, fornisce anche un messaggio rassicurante, il che ha consentito al Movimento di estendere i propri orizzonti e la propria influenza (Wexler et al. 2017). Tale elemento è enfatizzato anche dal fatto che, pur essendo nato da una manifestazione di protesta, Slow Food, nel tempo, ha incentrato la propria azione soprattutto su un messaggio positivo più che di lotta contro il nemico, cercando di evidenziare gli aspetti virtuosi di uno stile di vita lento e proporlo attraverso strumenti educativi (Wexler et al. 2017).

Un diverso punto di vista è proposto da Dunlap (2012), secondo il quale il *focus* di Slow Food non è tanto l'ecologia o la gastronomia quanto l'uso del tempo libero, inteso secondo l'accezione aristotelica (*scholè*). Infatti, per Aristotele, e per gli antichi greci in generale, il tempo libero non aveva un significato di assenza di attività e di riposo totale, ma anzi era un tempo nel quale dedicarsi ad attività costruttive, specie di carattere sociale e culturale. Proprio questo approccio, secondo Dunlap (2012), conferisce a Slow Food una portata più ampia e generale di altri movimenti.

Slow Food, infatti, partendo da un campo specifico e ben definito, cerca, in realtà, di operare una modifica più radicale della società, partendo da un aspetto di base, in questa accezione fondamentale (Sassatelli & Davolio, 2010; Dunlap, 2012). Probabilmente l'obiettivo finale è più generale ed ambizioso ma il mezzo scelto è quello dei piccoli passi della quotidianità, della rivoluzione dall'interno, intrisa di pragmatismo, funzionale anche all'inclusione ed al coinvolgimento. Per Dunlap (2012) il centro dell'azione di Slow Food per resistere e reagire al sistema globale moderno è la tavola, dove la convivialità non è fine a se stessa ma è funzionale alla creazione di un senso di comunità. Un altro aspetto evidenziato da Dunlap (2012) è quello relativo alle attività educative poste in campo da Slow Food, che sembrano collocarsi nell'ottica dell'approccio pedagogico di Freire

(1971). L'autore brasiliano, nella sua *pedagogia degli oppressi*, ritenendo che tutte le forme di istruzione, istituzionali e popolari, siano prodotte da prevalenti relazioni politiche ed economiche di una società, ha proposto una metodologia che invertisse i rapporti dominanti, ponendo i diseredati al centro del modello educativo, privilegiando le loro esigenze e preoccupazioni (Dunlap, 2012). Per Dunlap (2012) Slow Food, ispirata da questo esempio, persegue una *pedagogia della liberazione* e risulta in grado di avviare processi di riflessione critica, non solo sul ruolo del tempo libero nella società, ma su un gran numero di altre questioni (es. la fame, la libertà di parola, la persecuzione religiosa).

Alcuni lavori pongono l'accento sulla creazione di capitale sociale operata da Slow Food. Ciò vale, in particolare, per Pietrykowski (2004), il quale propone una lettura basata sull'economia sociale. Una domanda fondamentale per gli economisti sociali è se il piacere materiale e l'espressione simbolica dell'identità attraverso i beni di consumo è compatibile con un *ethos* di consumo più politicizzato e socialmente consapevole. In questo senso, il consumo alimentare è estremamente esemplificativo (Pietrykowski, 2004). I consumi alimentari partono da presupposti di matrice culturale. Slow Food è proponente di un consumo di tipo sociale che, in ultima analisi, mira alla trasformazione di capitale culturale in capitale sociale (Pietrykowski, 2004). Per Wexler et al. (2017) l'obiettivo di Slow Food è la creazione di una comunità autentica costruita a partire dal cibo. Tuttavia, ciò non solo a livello locale ma anche globale.

Un altro aspetto rilevante è se e come questi movimenti riescano a influenzare le istituzioni. Secondo Altuna et al. (2017) piccoli gruppi di individui, cerchie radicali, possono contribuire ad apportare innovazioni sociali. Ciò è proprio il caso di Slow Food, che partendo da un gruppo ristretto, si è ampliato ad associazione, mettendo in campo una serie di iniziative e strumenti che hanno consentito di sviluppare e diffondere, con diverse modalità ed a diversi livelli, i propri significati innovativi, come mostrano diversi esempi (Slow Food Editore, Presidi, Università di Scienze Gastronomiche) (Altuna et al., 2017). In relazione alla modifica del sistema di produzione prevalente, Ritzer & Malone (2000) ritengono che questi movimenti di opposizione difficilmente potranno sconfiggere le forze che combattono, ma è probabile possano costringerle a migliorare i loro aspetti peggiori, opinione condivisa anche da Chrzan (2004).

## **2.2 Le critiche al Movimento**

La letteratura ha prodotto negli anni anche diversi contributi critici, che hanno evidenziato principali i limiti che caratterizzerebbero il movimento Slow Food, sintetizzabili nei seguenti aspetti:

- a) Elitarismo.
- b) Edonismo.
- c) Nostalgia per il passato.
- d) Organizzazione.
- e) Consumismo.
- f) Altre critiche.

a) *Elitarismo*: Probabilmente la critica più radicale e pesante rivolta a Slow Food è quella di costituire un'associazione elitaria, che propone a sua volta un modello di consumo altrettanto escludente, non applicabile, quindi, su ampia scala ma disponibile solo per consumatori benestanti. In questo senso, si sviluppa l'analisi di Meneley (2004), che prende ad esempio il caso dell'olio extra-vergine toscano, promosso da Slow Food, venduto presso i magazzini Harrods di Londra a prezzi esorbitanti. Secondo Meneley (2004), Slow Food individua la soluzione dei problemi creati dal capitalismo postmoderno e dalla globalizzazione nei comportamenti dei consumatori e nell'educazione dei loro gusti ma non affronta la domanda della distribuzione ineguale delle risorse che rendono il cibo di alta qualità un prodotto di consumo a disposizione solo di alcuni. Per Meneley (2004) gli stessi strumenti educativi proposti da Slow Food non sono alla portata di tutti, pertanto, il Movimento finisce per favorire un'élite. Anche Chrzan (2004) sottolinea il costo eccessivo di alcune attività conviviali promosse dall'Associazione, in contraddizione con la pretesa di rivolgersi ad una larga popolazione. Meneley (2004) sospetta, inoltre, che dietro questa valorizzazione dei prodotti tradizionali non vi sia sostanza, ma solo un'immagine idealizzata di vita bucolica, indotta attraverso i media e, pertanto, che questi prodotti in realtà (es. olio toscano) non siano diversi dagli analoghi provenienti da altri luoghi.

Anche per Blankenship & Hayes-Conroy (2017) Slow Food è un esempio di movimento elitario, nato come fuga dal capitalismo da parte dell'élite benestante, di fatto, selezionata sulla base di razza, genere, classe, età, etc. Quindi, pur nascendo come reazione al capitalismo, in realtà ne fa parte e finirà con esso (Blankenship & Hayes-Conroy, 2017). Chrzan (2004) afferma come spesso i sostenitori di Slow Food, anche quando partono dall'interesse per la tematica della sostenibilità, finiscono col ridursi all'essere solo dei buongustai. Lo stesso Campisi (2013) evidenzia il rischio di una esclusività, che può minare il *diritto universale al piacere* che Slow Food tenta di promuovere. Tuttavia, secondo Schneider (2008), Slow Food e Petrini sono consapevoli di questo rischio e non aspirano, in realtà, a creare mercati solo per persone ricche o molto ricche, come è evidente dalla critica rivolta a Petrini ai mercati alternativi californiani (Petrini, 2007). Ciononostante, forte è l'insistenza di Petrini sulla necessità di pagare un prezzo equo per prodotti di migliore qualità, che riflette la convinzione che i bassi prezzi nascondano pratiche dannose per la collettività (Schneider, 2008). Infatti, più volte il fondatore di Slow Food pare evidenziare la necessità di tornare a dedicare una maggiore attenzione, ma con essa anche una quota di reddito più alta, al consumo di cibo. Ciò si evince in maniera chiara da Pollan (2006), il quale spiega questo concetto affermando che il basso costo del supermercato spesso nasconde altri costi, come il consumo di combustibili fossili, il degrado del suolo e lo sfruttamento di manodopera a basso costo.

Secondo Leitch (2003) valorizzando le tecniche tradizionali (es. lardo di colonnata), Petrini ha allontanato la sua organizzazione dalle accuse di elitarismo gastronomico, allo stesso tempo sfidando le gerarchie degli esperti, comprese le autorità sanitarie europee.

Per Campisi (2013), nonostante le accuse occasionali di *luddismo*<sup>2</sup> e *elitarismo culinari* (Laudan, 2001), in Italia Slow Food è riuscito a creare lo spazio culturale per l'attuazione di un nuovo tipo di politica dei consumatori. Anche Page (2012) ed Altuna et al. (2017) ritengono come Slow Food, pur partendo da una cerchia ristretta ed elitaria, sia riuscita ad allargare la partecipazione, evolvendosi in senso maggiormente democratico.

La stessa Chrzan (2004) ammette che quando Slow Food supporta mercati agricoli locali sta effettivamente sostengono i produttori ma anche i consumatori più poveri, pur restando convinta che nel complesso favorisca soprattutto le classi più abbienti.

b) *Edonismo*: Per alcuni studiosi Slow Food ha il limite di sviluppare un senso del piacere fine a se stesso, ovvero di porre l'edonismo davanti alla politica e di concentrarsi sul gusto escludendo un reale intervento politico (Schneider, 2008). Tuttavia, secondo lo stesso Schneider (2008), il momento conviviale offre in realtà lo spunto per approfondire riflessioni sulle scelte di consumo e, più in generale, sul funzionamento del mondo che ci circonda. Su questo punto concorda sostanzialmente anche Campisi (2013), per il quale quello di Slow Food non è mero edonismo poiché l'Associazione è stata in grado di porre l'accento sulla difesa dei piccoli agricoltori locali, sviluppando, quindi, tematiche di carattere sociale ed economico.

c) *Nostalgia per il passato*: Secondo un gruppo di autori, in particolar modo Simonetti (2012), il messaggio di Slow Food spesso si configura in una forma di nostalgia per il passato, priva di reale concretezza. Chrzan (2004) sostanzialmente anticipa tale critica, affermando che spesso le proposte appaiono vaghe e non ben definite. Per McKibben (2007) ciò rappresenta anche una forma di localismo o provincialismo.

Altri critici vedono nel ripudio di Slow Food della modernizzazione e dell'industrializzazione come una *folia universale, che fondamentalmente ignora i reali benefici legati al progresso tecnologico* (Campisi, 2013). Seguendo tale impostazione, questi studiosi sostengono che l'ostilità di Slow Food verso *la macchina* tradisca una *ingenua nostalgia* per un idillio agrario, una vita bucolica in realtà inesistente e non riconosce le difficoltà, la monotonia e soprattutto la fatica che caratterizzava e caratterizzano quel mondo (Laudan 2001; Campisi, 2013). Tali autori, inoltre, evidenziano come ciò nasconda anche un'ipocrisia perché, allo stesso tempo, Slow Food si avvale di moderne tecnologie (es. comunicazioni via internet, le reti di trasporto globali, etc.) (Laudan, 2001; Gaytán, 2004). In un certo senso si può, tuttavia, ritenere come proprio questa argomentazione presenti in se stessa la risposta a questa critica. Infatti, Slow Food, di fatto, non propone un mero ritorno al passato, un rifiuto ideologico e, quindi, completo della modernità, ma ne critica gli aspetti negativi, che si sostanziano nella disumanizzazione delle forme di consumo globali, basate su logiche meramente mercantili. In questo senso si sviluppa anche il ragionamento di Leitch (2003), per la quale la figura del *produttore artigiano* proposta da Slow Food non è un ritorno al passato ma, anzi, assume la connotazione di un soggetto moderno per eccellenza, capace di

---

<sup>2</sup> Il luddismo è stato un movimento di protesta operaia, sviluppatosi all'inizio del XIX secolo in Inghilterra, caratterizzato dal sabotaggio della produzione industriale, poiché i macchinari erano visti come una minaccia per i lavoratori.

veicolare nella contemporaneità e verso il futuro il patrimonio culturale di cui è portatore. Inoltre, come affermato anche da Schneider (2008), Slow Food riconosce l'importanza dell'uso delle tecnologie e dei vantaggi, anche di tipo commerciale, resi possibili dalla modernità.

*d) Organizzazione:* Ulteriori critiche vengono rivolte alle forme organizzative di Slow Food, in particolare, nell'analisi di Chrzan (2004), la quale, del resto, ha ricoperto incarichi in *Slow Food USA*. Secondo questo autore, infatti, la prima preoccupazione in tal senso, è data dal fatto che Slow Food spesso manca di un'azione mirata per raggiungere i propri obiettivi, perché gran parte dei membri e della dirigenza sono amatori, molto entusiasti ma spesso inesperti (Chrzan, 2004). Ciò rappresenta indubbiamente una questione reale che, del resto, caratterizza il volontariato e l'associazionismo, in generale. Per Chrzan (2004), il lavoro volontario è semplicemente e inequivocabilmente incapace di sostenere programmi importanti e una base amministrativa ben finanziata; in altre parole, è richiesto un nucleo amministrativo esperto. Altra critica è quella dell'eccessiva tendenza alla centralizzazione, mentre sarebbe necessario l'impiego di maggiori risorse per favorire la crescita delle strutture locali (Chrzan, 2004). Indubbiamente questo è un problema diffuso in molte delle associazioni periferiche, sofferto specie nelle realtà locali più attive, caratterizzate da capacità di proposta e di gestione, talvolta soffocate da forme di centralismo. A ciò si aggiunge il problema dello scarso ricambio della classe dirigente, segnatamente con riferimento agli USA (Chrzan, 2004), ovvero si configura un problema di democrazia interna, abbastanza importante, anche considerato che l'Associazione americana è comunque una delle più strutturate (insieme a quella italiana). Per Chrzan (2004), inoltre, vi è l'esigenza di una maggiore attenzione a livello politico, in particolare, ai problemi che determinano la disponibilità di cibo locale, come la politica agricola, la fiscalità ed i programmi di politica nutrizionale a livello nazionale.

Infine, relativamente ai prodotti è necessario condurre ispezioni, creare profili del produttore e monitorare le sue attività; questo tipo di azione deve avvenire a livello locale, garantendo un'adeguata trasparenza del cibo, con una vigilanza costante (Chrzan, 2004). Questo problema, sostanzialmente, è legato al ruolo di garanzia, di tramite, svolto da Slow Food nel rapporto tra consumatore e produttore.

*e) Consumismo:* L'attenzione che Slow concentra sui prodotti alimentari artigianali e gastronomici, talvolta ritenuta ossessiva, porta alcuni autori a proclamare che il Movimento è colpevole di *feticismo delle merci*. Per questi ricercatori Slow Food promuove la semplice sostituzione di una forma di consumismo con un altro (Leitch 2003; Chrzan 2004; Lotti, 2010; Campisi, 2013). Secondo Leitch (2003), in particolare, vi è il rischio di una tendenza alla mercificazione della tradizione e della cultura. Tale attitudine sarebbe confermata anche dal crescente numero di accordi firmati dalle articolazioni nazionali del Movimento con grandi aziende.

*f) Altre critiche:* Tra le ulteriori problematiche rilevate dalla letteratura scientifica vi è quella dell'insostenibilità dei modelli produttivi proposti. Infatti, spesso si assiste ad una contraddizione tra il diritto al piacere e la salvaguardia di un sistema sostenibile, poiché molti dei singoli prodotti alimentari minacciati di estinzione, e tutelati da Slow Food, sono tutt'altro che ecosostenibili, oppure la produzione minaccia ancora di più



l'estinzione di una specie (es. salmoni) (Chrzan, 2004). Un'altra critica piuttosto forte è, invece, quella secondo la quale Slow Food metterebbe in moto meccanismi che, in realtà, più che i piccoli produttori aiuta quelli più strutturati, in grado di accedere ai mercati internazionali (Meneley, 2004). Per Sassatelli & Davolio (2010) alcuni atteggiamenti presenti, almeno in una parte, nel movimento Slow Food, quali un certo individualismo, una propensione *pro-global* ed elitarista, giustificano il sospetto col quale è visto da una parte degli attivisti del consumo critico.

### 2.3 La Teoria dei dispositivi come risposta alle critiche

In questo paragrafo si ritiene interessante focalizzare il discorso sul lavoro di Campisi (2013), per il quale la lettura di Slow Food attraverso la *Teoria dei dispositivi* di Borgmann fornisce possibili risposte alla maggior parte delle critiche rivolte all'Associazione. Secondo Borgmann, la tecnologia moderna è caratterizzata dall'impiego di *macchine* o *dispositivi* in gran parte nascoste alla vista, che non richiedono particolari abilità, sforzo mentale o attività fisica significativa. Il risultato è una separazione radicale tra il fine e il bene o la merce resi disponibili (es. impianti stereo, televisione, caldaie<sup>3</sup>, etc.). Per Borgmann, quindi, noi stessi così ci trasformiamo, divenendo solo soggetti (oggetti) di consumo, col passaggio da *Homo faber* a *Homo consumens*. Ciò comporta una posizione passiva, che finisce anche per ridurre la soddisfazione personale, al contrario, la soddisfazione cresce quando possiamo mettere in campo impegno, capacità, nonché creare relazioni con gli altri (Borgmann 1984, 1992b).

Questa dinamica si riscontra anche nell'alimentazione, dove la preparazione del cibo può essere considerata una *pratica centrale o focale*, che si contrappone al fast food (Borgmann, 1984). Tale pratica, non è *anti-tecnologica* o *pre-tecnologica* e non comporta l'abbandono dei dispositivi (Borgmann 1984). L'importanza di una pratica focale sta, invece, nella sua capacità di superare le varie forme di straniamento che si presentano con l'uso di dispositivi, la scissione di mezzi e fini, individui e mondo, e sé e degli altri (Campisi, 2013). Colui che pratica la *cultura della tavola* è, quindi, consapevole delle merci prodotte, della qualità e del valore del cibo (Campisi, 2013). Inoltre, la cultura della tavola ci invita a collegarsi al nostro ambiente fisico, oltre ad invitarci a sviluppare determinate abilità pratiche e creative (Borgmann, 1984; Campisi, 2013).

Seguendo questa impostazione, per Campisi (2013) il modello di consumo proposto da Slow Food può essere considerato una pratica focale. La contrapposizione di questo sistema rispetto al fast food si manifesta nelle quattro dimensioni di Borgmann: cibo (oggetto); ambiente; altri; noi stessi (Campisi, 2013).

---

<sup>3</sup> Per Borgman l'esempio più calzante sono le caldaie. Infatti, le caldaie presentano la caratteristica separazione tra bene fornito (calore) e mezzo, che risulta quasi invisibile e non richiede competenze specifiche. Queste caratteristiche, ad esempio, mancano del tutto nella stufa a legna (sistema precedente), che richiede ancora un certo livello di partecipazione e conoscenza tecnica (Borgmann 1971, 1984, 1992a). Si determina, perciò, una forma di dipendenza dalla tecnologia, di alienazione rispetto ai beni messi a disposizione e, più in generale, rispetto al mondo circostante.

Prendendo in considerazione queste varie forme di alienazione, possiamo cominciare a capire come la critica del fast food operata da Slow Food si estenda al di là di una mera critica del gusto o della qualità ma come, in realtà, vada ad influenzare il nostro molto *modo di essere* (Campisi, 2013) (risposta alla critica di edonismo). Analizzare Slow Food secondo il pensiero di Borgmann può anche aiutare ad affrontare le accuse di luddismo ed ipocrisia. Infatti, la teoria di Borgmann prevede la possibilità di distinguere tra forme di tecnologia che possono promuovere l'impegno in vari modi (es. internet), dalle forme che non lo fanno (il fast food).

Pertanto, secondo Campisi (2013) l'aspetto più importante non è tanto l'acquisizione ed il consumo dei prodotti alimentari esotici e cari, ma semplici pratiche quotidiane di preparazione e cottura dei cibi, pratiche che non richiedono l'uso di ingredienti costosi e rari e che possono, pertanto, essere maggiormente alla portata dell'individuo medio. Al suo attivo, Slow Food impone agli individui di adottare un *nuovo ruolo* e pensare a se stessi come *co-produttori* (Campisi, 2013). Ciononostante, restano aperte molte sfide, in particolare, su come legare queste pratiche con i temi dell'impatto ambientale e della giustizia sociale.

## **2.4 L'evoluzione di Slow Food**

Nel corso della sua storia, ormai più che trentennale, Slow Food ha subito un processo non solo di crescita quantitativa ma anche qualitativa, allargando la propria base associativa ma anche il proprio raggio d'azione. In particolare, appare evidente come abbia spostato sempre di più l'interesse dal consumo di cibo di qualità a tutto il contesto produttivo che lo caratterizza, con particolare riferimento alla produzione primaria, ovvero ampliando l'attenzione *dalla tavola al campo*. Tale analisi è sostanzialmente condivisa da numerosi studi, molti dei quali definiscono tale processo evolutivo come il passaggio *da movimento gastronomico ad ecogastronomico* (McFarlin Weismantel, 2002; Schneider, 2008; van Bommel & Spicer, 2011; Altuna et al., 2017).

Uno degli autori che per primo ha evidenziato questo aspetto è di McFarlin Weismantel (2002), per la quale il passaggio da movimento gastronomico ad ecogastronomico ha permesso a Slow Food di non essere circoscritto ad un fenomeno marginale e/o di breve durata. Anche Andrews (2008) e Page (2012) evidenziano l'importanza di questa evoluzione per uscire fuori dalle accuse di elitarismo e per garantire, nel contempo, maggiore impatto e longevità al Movimento.

In uno studio eseguito attraverso l'analisi testuale nei media britannici, nel periodo 1997-2007, van Bommel & Spicer (2011) ricostruiscono l'evoluzione del movimento Slow Food, alla luce delle relazioni tra movimenti sociali e cambi istituzionali e delle lotte egemoniche. In particolare, per van Bommel & Spicer (2011), Slow Food, mediante l'uso di strategie multiple, è diventato attraente anche per attivisti sociali ed ambientalisti, creando legami egemonici tra gruppi precedentemente separati. In questo modo, è riuscito ad uscire anche da una condizione di nicchia, verso *un campo dinamico che comprende una serie di organizzazioni, tra cui aziende agricole, istituti di ricerca, ristoranti, attivisti, produttori di alimenti e organi decisionali, definendo così un "movimento ombrello"* (van

Bommel & Spicer, 2011). Infatti, i risultati dell'analisi testuale svolta mostrano come nella prima fase (fino al 2000) il Movimento apparisse più come un club di buongustai, un poco snob; in questa fase predominano parole legate ai concetti di: *lentezza, gusto, locale/tradizionale, artigianale* (van Bommel & Spicer, 2011). A metà degli anni '90, si struttura l'Associazione anche a livello internazionale, si ha la nascita dei progetti (Arca de Gusto) e degli eventi (es. Salone del Gusto). Forse anche sulla spinta di queste esperienze, nella seconda fase (2000-2007) prendono piede anche altre istanze, a prevalente carattere ambientale e sociale; l'analisi testuale mostra il crescente uso di parole riferite a *sostenibilità, giustizia sociale, biodiversità* (van Bommel & Spicer, 2011), sintetizzate dal progetto Presìdi. Contestualmente si assiste ad un'internazionalizzazione del Movimento. Significative in questo senso appaiono la nascita della Fondazione per la Biodiversità (2003), dell'Università per le Scienze Gastronomiche (2004), il primo Terra Madre (2004), la stesura del *Manifesto sul futuro del cibo* (2005) (van Bommel & Spicer, 2011).

Anche Schneider (2008) evidenzia come, a partire dagli anni 2000, Slow Food si sia aperta molto al contributo di numerose personalità, dalle quali ha preso visibilità ma anche contenuti, citando l'esempio dell'insegnante di scuola montessoriana Alice Waters, la quale dal 2002 è vice-presidente dell'Associazione, e dalla cui esperienza didattica è stato mutuato il progetto degli orti scolastici (*Orti in Condotta*).

Tale analisi è sostanzialmente condivisa da Page (2012), che sottolinea l'evoluzione in senso sociale e internazionalista del Movimento, grazie ad iniziative quali la *Rete dei mercati della Terra*. Per Page (2012), Slow Food ha assunto un approccio complessivamente più egualitario, ponendo al centro della propria attenzione la condizioni di lavoro dei piccoli agricoltori (specie col progetto *Presìdi*) e l'accesso al cibo dei più poveri. Anche l'organizzazione, inizialmente più simile a quella dei movimenti civici è mutata, assumendo approcci più politici (van Bommel & Spicer, 2011).

Questa impostazione è condivisa da Altuna et al. (2017), per i quali Slow Food, nata come un cerchio radicale, si è istituzionalizzata (costituzione dell'Associazione) e ha ampliato il proprio campo d'azione, nonché l'influenza sulla società nel suo complesso, determinando anche processi innovativi. Infatti, anche un gran numero di iniziative imprenditoriali sono state influenzate, direttamente e indirettamente, dai nuovi significati proposti da Slow Food, come EatItaly e Rosso Pomodoro (Altuna et al., 2017).

Per van Bommel & Spicer (2011), tutto ciò si è tradotto in un nuovo modo di intendere la qualità dei prodotti agricoli, prima associata soltanto al *buono*, di seguito anche al *pulito* ed al *giusto*, per dirla col motto dell'Associazione (Petrini, 2007). Nel complesso, secondo van Bommel & Spicer (2011) questa evoluzione è stata graduale, il che ha consentito di non perdere i membri originari, ma anche caratterizzata da parole d'ordine volutamente ambigue, proprio per ampliare la partecipazione. Infatti, *allargando la gamma di significanti utilizzati (verso l'ambiente e la giustizia sociale), Slow Food non ha alienato gli attuali membri del movimento Slow Food abbandonando la lingua della quale erano a conoscenza, ma...ha continuato ad essere radicato nella lingua della gastronomia* (van Bommel & Spicer, 2011).

Si può, tuttavia, evidenziare come queste *due anime*, ovvero quella gastronomica e quella più attenta agli aspetti ecologici e sociali, siano non sempre perfettamente conciliate in un'unica natura ecogastronomica ma, talvolta, convivano quasi in maniera separata. Questo aspetto è evidenziato da Hendrikx et al. (2017), in un'analisi *web metrica* su Slow Food. Per questi autori, ad esempio, mentre l'Associazione olandese risulta ancora fortemente caratterizzata da una visione epicurea, quella americana è maggiormente impegnata sugli aspetti politici e sociali (Hendrikx et al., 2017).

Tuttavia, secondo McFarlin Weismantel (2002) l'evoluzione che ha caratterizzato il movimento Slow Food non può essere considerata sorprendente, poiché i prodromi erano già presenti nel Manifesto di Parigi (Slow Food, 1989): *In nome della produttività, la Vita Veloce (Fast Life) ha cambiato il nostro modo di essere e minaccia il nostro ambiente e i nostri paesaggi. Quindi Slow Food è ora l'unica risposta veramente progressista*. Su tale considerazione concordano anche Altuna et al. (2017), alla luce anche dell'analisi sui circoli radicali operata da Farrell (2001).

Altro aspetto importante per l'ampliamento del campo di azione e della partecipazione è stato l'uso di un approccio pratico più che ideologico, difatti, il Movimento si è alimentato più che da un'ideologia da attività quotidiane, pratiche, anche ciò ha consentito di ampliarne il proprio discorso van Bommel & Spicer (2011).

Nell'insieme, grazie all'azione di Slow Food la *filosofia Slow* si è ormai estesa ulteriormente ad altri aspetti della vita, tra cui pianificazione urbana, tempo libero, editoria, istruzione, finanza e viaggi (van Bommel & Spicer, 2011), come mostrano anche i contributi della letteratura su tali argomenti (§ 1.2).

### 3. SLOW FOOD E LA SOSTENIBILITÀ

Una parte dei lavori che riguarda Slow Food affronta il tema della sostenibilità dell'agricoltura, intesa sotto l'aspetto ambientale ma anche economico e sociale. Il presente capitolo fornisce una panoramica di queste pubblicazioni, incentrandosi soprattutto su quei lavori che hanno affrontato la sfida della misurazione, con metodiche quantitative, dei risultati in termini di impatto generale (ambientale, socioculturale ed economico) dei prodotti agricoli, specie dei presidi Slow Food. Si tratta di lavori che prendono spunto da un'ampia letteratura internazionale.

Infatti, la valutazione complessiva dei risultati delle attività produttive, che non si fermi solo alla misurazione dei principali e più semplici indicatori economici, rappresenta un tema oggi sempre più attuale, specie nel settore agricolo. L'attività agricola, per sua natura risulta caratterizzata da multifunzionalità, con impatti in primo luogo ambientali ma anche con una forte influenza sugli aspetti sociali e culturali dei territori di produzione. Ciò ovviamente assume ancora maggiore rilevanza nel campo dei prodotti locali e tradizionali, proprio per il legame particolare che assumono col proprio areale di produzione.

A ciò si aggiunge il fatto che, negli ultimi cinquant'anni, lo sviluppo dell'agricoltura, a carattere sostanzialmente esogeno, ha sì portato ad un notevole incremento delle rese produttive, ma ha anche causato notevoli problemi di inquinamento, la perdita di biodiversità, e più in generale delle cultura legata alle pratiche tradizionali (Peano et al., 2014). Uno sviluppo di tipo endogeno consente, invece, di usare al meglio e non disperdere le risorse locali (van der Ploeg, 1995). Per Slow Food, ciò non significa fare a meno di qualsiasi apporto esogeno ma di prenderne il meglio modellandolo sulla base delle esigenze territoriali (es. Presidi Slow Food) (Peano et al., 2014).

Per tali ragioni diverse istituzioni e ricercatori si sono impegnati nella costruzione di griglie di indicatori funzionali a stimare l'impatto complessivo delle produzioni, con particolare riferimento al settore agricolo. Ciò che accumuna tali iniziative è l'impiego di un approccio olistico e, nella maggior parte dei casi, l'obiettivo di fornire strumenti di valutazione ai decisori politici.

Il lavoro di Smith & Dumanski (1994), preparato per conto della FAO, funge da riferimento a livello internazionale per la valutazione della gestione sostenibile del territorio (*Framework for the Evaluation of Sustainable Land Management* - FESLM). Ciò alla luce delle sfide che riguardano la produzione di cibo in un Mondo contraddistinto da un aumento di popolazione, consumo di suolo e cambiamenti climatici.

Sempre in questo senso uno dei lavori più completi ed interessanti sul tema è stato sviluppato dalla Commissione Europea, la quale ha fornito delle vere e proprie linee guida per la misurazione degli impatti economici, ambientali e sociali (European Commission, 2005).

Un'altra metodologia per la valutazione della sostenibilità sociale, ambientale ed economica delle produzioni agricole e per coadiuvare i processi decisionali, è il sistema MESMIS o NRMS (López-Ridaura et al., 2002).

Un riferimento piuttosto importante e poderoso in materia di valutazione dell'impatto, ambientale e non, delle produzioni agricole è stato fornito da van der Werf & Petit (2002), che analizzano ben dodici metodologie basate su indicatori per valutare l'impatto ambientale a livello di azienda agricola.

Analoga aspirazione presenta il lavoro di Weersink et al. (2002), che, ancora una volta, sottolinea l'importanza di considerare gli aspetti ambientali al di là dei risultati economici in senso stretto, per orientare le decisioni politiche in materia di agricoltura.

In un lavoro più recente con riferimento alla realtà fiamminga, Triste et al. (2014) prendono in considerazione il sistema MOTIFS (*MONitoring Tool for Integrated Farm Sustainability*). Il MOTIFS è uno strumento di valutazione della sostenibilità basato su indicatori, i cui risultati vengono aggregati visivamente in un grafico radar (Meul et al., 2008). Sempre allo scopo di proporre uno strumento a favore dei decisori politici, Pacini et al. (2009), hanno effettuato uno studio comparativo di diversi sistemi di valutazione dell'impatto agroambientale, relativo alla realtà della Toscana (Italia), svolti a partire dal 1991; dalla loro analisi risulta una buona adattabilità del modello AESIS (*Agro-Environmental Sustainability Information System*), focalizzato sull'analisi degli aspetti ambientali e produttivi, ma senza trascurare quelli economici (Pacini et al., 2009).

Schönhart et al. (2008), invece, effettuano un confronto tra il sistema di produzione locale con quello convenzionale, con approccio olistico, considerando le componenti, economica, ambientale e sociale.

Partendo dalla complessità e dell'eterogeneità degli obiettivi perseguiti attraverso il progetto Presidi, Slow Food, attraverso la Fondazione per la Biodiversità e con l'aiuto di istituzioni accademiche, ha implementato una metodologia per validare l'impatto dei presidi, a partire dai riferimenti metodologici internazionali summenzionati. Questi indicatori, cercano di tradurre i criteri di selezione dei presidi<sup>4</sup>, nonché il motto *buono, pulito e giusto*, in numeri. Tale attività ha originato diverse pubblicazioni a carattere scientifico ma anche divulgativo. La metodologia consente di effettuare un'analisi multicriteriale, basata sulla costruzione di una rete di indicatori, al fine di validare gli obiettivi dei presidi di natura sociale, culturale, ambientale ed economica.

Uno dei lavori più completi in questo senso, prende in considerazione un campione rappresentativo di presidi europei, per un totale di quarantasette prodotti, ventidue vegetali e venticinque animali (Peano & Sottile, 2012). Va specificato che alcune tipologie (caffè, cacao, tè e infusi, miele e olio) sono state escluse perché poco rappresentate, così come la categoria del pescato, perché segue logiche completamente diverse (Peano & Sottile, 2012).

In questo lavoro gli autori considerano una griglia di circa cinquanta indicatori, numero che può variare a seconda della tipologia di prodotto, raggruppati a loro volta in tre scale (Peano & Sottile, 2012):

- Socioculturale: prende in considerazione le caratteristiche intrinseche del prodotto, il suo valore culturale e le opportunità di creare e sviluppare relazioni interne ed esterne alla

---

<sup>4</sup> In particolare: gusto storia, cultura, legame col territorio, piccola scala, rischio di estinzione, sostenibilità ambientale, sostenibilità economica.

comunità di riferimento; suddivisa nelle seguenti componenti: prodotto, relazioni interne, relazioni esterne, cultura e territorio.

- Agroambientale: analizza la capacità del sistema presidio di porsi come modello di azioni virtuose per il mantenimento e la gestione delle risorse non rinnovabili; suddivisa nelle seguenti componenti: biodiversità, territorio, suolo e acqua, difesa delle colture (solo prodotti vegetali), allevamento e trasformazione (solo prodotti animali), energie.
- Economica: valuta l'incidenza da un punto di vista dello sviluppo e dell'efficienza dei sistemi messi a punto negli anni; suddivisa in: sviluppo ed efficienza.

In origine, gli indicatori possono essere sia di natura quantitativa che qualitativa, ma a ciascuno di essi viene attribuito un punteggio, da 0 a 10, ed un peso. Moltiplicando punteggio e peso, se ne ottiene il peso ponderato. La somma dei pesi ponderati degli indicatori dà luogo al punteggio complessivo del presidio. Va, inoltre, ricordato che complessivamente ciascuna delle tre scale presenta lo stesso peso (ovvero vale il 33% del punteggio totale) (Peano & Sottile, 2012).

Lo scopo principale di tale metodologia sta nella valutazione temporale dell'impatto del presidio, ottenuta attraverso il confronto tra i risultati al momento dell'istituzione del presidio (T0) ed in un momento successivo (T1). Nel caso specifico, sono stati considerati i presidi con almeno quattro anni d'età, ovvero quelli sorti prima del 2008 (Peano & Sottile, 2012).

In un analogo e precedente lavoro svolto sempre sui presidi Slow Food da Migliorini et al. (2010), gli indicatori vengono, invece, raggruppati in cinque categorie, ovvero: qualità, culturale, sociale, economica, ambientale. Rispetto a questo lavoro, l'indagine sui presidi europei di Peano & Sottile (2012) ha operato un accorpamento tra le scale qualità, sociale e culturale, che sono andate a costituire la scala socioculturale. Anche Migliorini et al. (2010) attribuiscono a ciascun indicatore un punteggio da 0 a 10, ma il numero dei presidi considerati è meno ampio, essendo analizzati soltanto due casi studio. Inoltre, in questo lavoro è effettuata una valutazione solo di singoli indicatori, senza valutazioni sul punteggio complessivo ottenuto.

In un successivo lavoro, viene ripresa la stessa suddivisione in cinque dimensioni (Peano et al., 2014). Anche in questo caso, lo scopo principale resta quello di testare la sostenibilità del sistema dei presidi, traducendo il motto di Slow Food (*buono, pulito e giusto*) in cinque scale valutabili anche a distanza di tempo, prendendo a riferimento tre presidi come casi di studio (Cappero di Pantelleria, Lenticchia di S.Sessanio e Wild Service Tree of Wiesenwienerwald) (Peano et al., 2014). Gli indicatori complessivamente valutati sono quarantuno. La principale novità introdotta da questo studio è la stima dell'impatto dei presidi ipotizzando una variazione del peso delle cinque scale, sulla base della valutazione, ottenuta mediante interviste, di portatori di interessi, vale a dire: consumatori, produttori e scienziati/esperti (Peano et al., 2014). Ciò genera quindi tre punteggi diversi, ai quali si aggiunge un quarto, nel quale ciascuna scala possiede lo stesso peso (ovvero il 20%). Sotto questo aspetto va evidenziato come per i consumatori (44%) ed anche per i produttori (26%) abbia maggior peso l'aspetto qualitativo, mentre per i ricercatori la sostenibilità economica è più importante della qualità (28% vs 24%) (Peano et al., 2014).

Partendo sempre da questa impostazione metodologica, Pezzana et al. (2014) hanno effettuato uno studio su quattro presidi italiani: Lenticchia di Ustica (legume), Ramasin di Pagno della Val Bronda (frutto), Manna delle Madonie (dolce), Culatello di Zibello (prosciutto). La particolarità di questo articolo sta nel fatto che, oltre a considerare la variazione nel tempo di alcuni dei principali indicatori (economici, ambientali, sociali e culturali), mostra anche i risultati delle analisi bromatologiche eseguite sui presidi, comparate con quelle dei corrispondenti prodotti convenzionali. Il tutto allo scopo di caratterizzare e valorizzare maggiormente i prodotti presidio.

I risultati di queste indagini evidenziano un generale miglioramento dei presidi nel corso del tempo, un po' sotto tutti gli aspetti (Migliorini et al, 2010; Peano & Sottile, 2012; Peano et al., 2012; Peano et al., 2014; Pezzana et al., 2014). In particolare, solitamente si riscontra la forte presenza di elementi innovativi nella scala socioculturale (Peano & Sottile, 2012; Peano et al., 2012), ma evidenti progressi anche dal punto di vista economico, altresì per il ruolo di promozione e comunicazione svolta dalla stessa Slow Food (Peano & Sottile, 2012; Peano et al., 2014). Pezzana et al. (2014) sottolineano anche la maggiore qualità in termini nutrizionali dei presidi. In conclusione, i presidi possono svolgere un ruolo di volano per lo sviluppo rurale dei contesti territoriali nei quali operano (Peano et al., 2012).

Il lavoro di Lotti (2010), invece, effettua una valutazione della sostenibilità del sistema proposto da Slow Food, con approccio qualitativo, partendo un caso studio. In particolare, prendendo in considerazione il presidio del suino basco *Euskal Txerria* (Spagna), Lotti (2010) discute due criticità del modello presidi (§ 2.2): mercificazione; effetto sulla biodiversità. Secondo Lotti (2010), quella operata attraverso i presidi è comunque una forma di mercificazione degli stessi valori che Slow Food sostiene. In questo senso Slow Food, come anche altri AFNs, non è in alternativa, come pretenderebbe, al sistema convenzionale che cerca di contrastare, ma sostanzialmente ne adotta la stesse strategie. Inoltre, l'ingresso nel presidio conferisce ai produttori un vantaggio competitivo anche nei confronti degli altri produttori locali che effettuano una produzione analoga. L'altro aspetto è quello relativo alla biodiversità. Infatti, nel caso specifico, l'obbligo di allevare una sola razza o tipo genetico paradossalmente potrebbe ridurre la biodiversità, limitando la capacità di creazione di nuove razze locali (Lotti, 2010). Al di là di queste critiche, lo stesso Lotti (2010) evidenzia l'importanza del presidio per consentire ad alcuni produttori di continuare nella propria attività (Lotti, 2010).



## 4. LO SLOW TOURISM

Esiste un consistente filone di ricerca che considera l'influenza del movimento Slow Food sul turismo ed il viaggio (§ 1.2), i loro intrecci con la gastronomia, che si manifesta, in particolar modo, mediante il turismo enogastronomico, nel quale il cibo è considerato come elemento di attrazione e caratterizzazione delle proposte turistiche. Tali contributi, pur affrontando questi argomenti da prospettive e con metodologie diverse, possono essere considerati nell'ambito della medesima discussione intorno ad un argomento unitario, che trae origine dalla relazione tra il turismo sostenibile ed i valori promossi dal movimento Slow Food.

Il fenomeno dello *Slow Tourism* ha, in un certo senso, come antenati i Grand Tour ottocenteschi (Dickinson et al., 2011), che avevano come mete soprattutto la Grecia ed il Sud Italia, culla della civiltà classica. Tuttavia, così come lo conosciamo oggi, è nato alla fine degli anni ottanta, come forma di turismo alternativo, nuovo e responsabile, ispirato al movimento Slow Food ed è proliferato soprattutto grazie al web (Dickinson et al., 2011; Markwell et al., 2012). I fenomeni *Slow Tourism* e *Slow Travel*, pertanto, possono essere considerati un'estensione della filosofia di Slow Food (Heitmann et al., 2011), nell'ambito dei quali si collocano anche progetti più strutturati e più o meno legati all'Associazione, come *Cittàslow* (*Slow City*) e *Slow Food Travel* (§ 1.2). Secondo Conway & Timms (2010), la cifra principale di questo modello di turismo è l'approccio olistico, nel quale la destinazione, il ritorno ed il viaggio stesso, costituiscono un'unica esperienza, approccio che, del resto, caratterizza la stessa filosofia di Slow Food (§ 1.2 e cap. 3).

Probabilmente anche per questo la tematica si presta ad essere discussa sotto diversi punti di vista, dal comportamento del consumatore, al marketing, fino allo sviluppo sostenibile, come evidenziano Heitmann et al. (2011).

Lumsdon & McGraph (2011) individuano quattro caratteristiche chiave: lentezza e valore del tempo; località ed attività svolte nei luoghi visitati; mezzo di trasporto; esperienza di viaggio. Sottolineano, inoltre, il forte legame con Slow Food e l'importanza, specie nel contesto europeo, dove questa tipologia di turismo rappresenterebbe circa il 10% del mercato delle vacanze.

Lo Slow Tourism si caratterizza, quindi, per essere un turismo che punta a immergersi nei territori, entrando in contatto con gli usi, i costumi, la popolazione e la cultura locale; in questo senso privilegia le scelte più semplici e frugali ed evita forme di turismo di massa (Heitmann et al., 2011; Calzati & de Salvo, 2017), che tendono a omologare, da un lato e a separare, dall'altro, il turista dal contesto fisico ed antropico che lo circonda. Più in generale, il turismo *slow* coinvolge anche il modo di viaggiare, alternativo e sostenibile ma anche le scelte legate al consumo in genere (Heitmann et al., 2011).

Per Calzati & de Salvo (2017) si tratta, in ultima istanza, di un comportamento di consumo critico (*turismo etico*) che, attraverso varie forme di responsabilità, contribuisce ad una filosofia di *slow living*, ma anche ad attribuire al turismo come tale un ruolo centrale nella partecipazione politica e sociale.

La contrapposizione col turismo di massa è evidenziata anche da Timms & Conway (2012), per i quali, prendendo in considerazione i Caraibi, enfatizzano come il turismo di massa abbia prodotto danni ambientali ma anche sociali, in alcuni dei luoghi più belli del Pianeta. La sostenibilità è, quindi, un'altra caratteristica alla base di queste pratiche, che nasce dalla presa di coscienza dell'impatto negativo del turismo di massa (Dodds, 2012; Timms & Conway, 2012), anche se, secondo Heitmann et al., (2011), questo aspetto non risulta sempre evidente nello Slow Tourism. Il turismo, in quest'ottica, diviene uno strumento per lo sviluppo sostenibile e le *Cittàslow* rappresentano i luoghi nei quali questi meccanismi si mettono in moto, garantendo anche la partecipazione delle comunità locali (Heitmann et al., 2011). Pertanto, assume importanza non solo la sostenibilità ambientale ma anche quella sociale, come del resto previsto dalla filosofia di Slow Food.

Se a ciò si aggiunge il crescente interesse nei confronti dei prodotti locali, che costituiscono una risorsa per il turismo (Heitmann et al., 2011), si può concludere come anche per lo Slow Tourism siano applicabili, almeno in questa accezione, i principi di Slow Food del *buono, pulito e giusto*.

Per Dodds (2012) la sostenibilità ambientale e soprattutto sociale di questo fenomeno implica uno spostamento del potere a favore di *stakeholder* locali, cosa che, in realtà, non risulta sempre facile, specie se la proprietà delle attività imprenditoriali è in mano straniera. Di fatto, l'autore si pone anche il problema della *scala* del fenomeno, che allorché cessa di essere limitato e localizzato ma inizia a diffondersi, rischia di perdere identità e/o di divenire impraticabile.

Partendo da queste considerazioni, numerosi sono i contributi che hanno cercato di analizzare l'impatto dello Slow Tourism su specifici contesti territoriali, a partire da casi studio. Si tratta di esempi che riguardano realtà molto diverse, che vanno dall'Europa all'America, dalla Turchia all'India, tendenzialmente svolti attraverso interviste ad operatori del turismo e della ristorazione.

Due studi svolti in Brasile, in differenti località della macroregione Nord-Est, descrivono impatti positivi del turismo gastronomico promosso da Slow Food (Oliveira Martins et al., 2016; Ribeiro de Paiva et al., 2017). Oliveira Martins et al. (2016), analizzando un'iniziativa di turismo gastronomico sostenibile nella città di Recife (capitale del Pernambuco) in collaborazione con il locale Convivium di Slow Food, evidenziano un effetto positivo sull'economia e sul territorio nel complesso, nonché un forte apprezzamento da parte dei turisti. Ribeiro de Paiva et al. (2017) approfondiscono il legame tra cucina sostenibile e turismo gastronomico a Natal, capitale del Rio Grande do Norte, studiando, in particolare, la filiera dei gamberi alla luce dello schema proposto da Slow Food. Secondo gli autori, nel contesto indagato, l'approccio di Slow Food alla gastronomia appare un ottimo alleato per il turismo e risulta, inoltre, sostenibile, dal punto di vista ambientale ma anche socioculturale, con un potenziale, in parte, ancora inesplorato (Ribeiro de Paiva et al., 2017).

Tali conclusioni sono in linea con quelle di Timms & Conway (2012), per i quali, nei Caraibi lo Slow Tourism potrebbe rappresentare un volano di sviluppo dei territori più marginali ma anche meno contaminati, evitando i danni del turismo di massa, cui già si è fatto cenno.

Anche studi svolti nel contesto indiano ritengono possibile ed auspicabile uno sviluppo del settore dell'ospitalità che segua la filosofia di Slow Food (Munjal et al., 2016; Sanjeev, 2016). Di particolare interesse è l'esempio di filiera corta nel campo della ristorazione (*dal campo alla tavola*) offerto da Munjal et al. (2016), i quali si augurano anche un allargamento dell'accesso a tali pratiche da parte dei consumatori.

Per Günes et al. (2016) anche nelle località di punta del turismo turco vi è un forte apprezzamento per la cucina locale e tradizionale, nonché per il messaggio veicolato da Slow Food, che andrebbe rafforzato anche con iniziative di tipo educativo.

Analogamente gli studi che si riferiscono al contesto europeo, che riguardano soprattutto l'area Mediterranea, segnalano l'approccio al turismo enogastronomico proposto da Slow Food come una possibile carta vincente per uno sviluppo territoriale sostenibile. Secondo Viveiros et al. (2017), sulla base di interviste ad operatori del settore turistico nelle Azzorre (Portogallo), il modello di turismo ecogastronomico proposto da Slow Food e da Cittàslow, è indubbiamente accattivante e può costituire un traino per lo sviluppo locale. Lo studio di Batle (2018), svolto a Mallorca (Spagna), indica che l'adozione di principi ambientali uniti a preoccupazioni sociali ed economiche, può portare ad un approccio sistemico positivo e ad un modello più solido di sostenibilità. L'iniziativa ispirata a Slow Food, *Territoris Serens*, in Catalogna (Spagna), rappresenta un esempio in cui la rivalutazione delle risorse endogene (paesaggio e prodotti agroalimentari), ha consentito la creazione di marchi e marketing territoriali di successo (de San Eugenio-Vela & Barniol-Carcasona, 2015).

In particolare, de San Eugenio-Vela & Barniol-Carcasona (2015) enfatizzano tre elementi:

- L'identità come unicità del territorio.
- La crescita di *stakeholders* locali.
- L'innovazione di prodotto fondata sul territorio.

Diversi studi evidenziano la funzione di attrazione esercitata dal cibo locale in favore del turismo rurale in Italia, dove questo elemento, indubbiamente, riveste un'importanza superiore rispetto alla maggior parte degli altri Paesi (Buiatti, 2011; Salvatore et al., 2013; Sidali, 2015; Di Gregorio, 2017). In particolare, Salvatore et al. (2013), con riferimento al Parco del Gran Sasso, evidenziano il ruolo positivo anche nel contesto dei parchi da parte dei presidi Slow Food, non solo per la difesa della biodiversità ma anche per la valorizzazione delle risorse e come volano per l'economia locali, in grado di stimolare e innescare ulteriori iniziative. Anche Sidali et al. (2015) sottolineano il ruolo positivo che possono rivestire i presidi sul territorio, mentre Buiatti (2011), evidenzia come tale valorizzazione si ripercuota anche sugli agricoltori. Tuttavia, Di Gregorio (2017) ricorda come queste dinamiche non siano prive di rischi per i produttori. Infatti, Slow Food ha creato una tendenza sui prodotti locali, seguita poi da altri (es. Eataly e Coop), per inserirsi in un modello di *semiglobalizzazione*, modello che presenta il rischio di un minimo vantaggio per le comunità locali, mentre sarebbe auspicabile un maggiore radicamento territoriale (Di Gregorio, 2017).

Alcuni lavori si focalizzano prioritariamente sull'associazioni Cittàslow (§ 1.2), che secondo Heitmann et al. (2011) può essere considerate un vero e proprio *spin-off* del

movimento Slow Food; anche in considerazione dell'importante ruolo svolto dalle Condotte Slow Food locali, come cellula territoriale base (Heitmann et al., 2011).

Park & Lee (2017), in un'indagine legata al marchio Cittàslow in Corea del Sud, osservano, da un lato, la bassa penetrazione del marchio (26%), dall'altro, il potenziale, anche come elemento di attrazione e di segmentazione del mercato, puntando in particolare sull'aspetto emozionale.

Park & Kim (2016), analizzando l'esperienza di Cittàslow in Australia, attraverso il caso della cittadina di Goolwa, evidenziano il successo dell'iniziativa nel favorire lo sviluppo di un turismo sostenibile e fortemente radicato sul territorio. Tuttavia, non va dimenticato che il turismo rappresenta solo una delle componenti del progetto Cittàslow, il quale prende in considerazione la qualità di vita ed il modello di sviluppo delle comunità locali nel complesso (Park & Lee, 2017).

Uno studio piuttosto dettagliato del movimento Cittàslow in Turchia è stato proposto da Ekinçi (2014), partendo proprio dai requisiti richiesti per l'adesione, valutati in undici città Turchie, solo alcune delle quali già aderenti all'iniziativa. L'autore evidenzia sia l'importanza di questo progetto nell'ottica del turismo sostenibile, sia come il limite massimo di popolazione (50.000 abitanti), in alcuni casi, impedisca l'ingresso nella Rete di città che avrebbero tutti i titoli per farne parte, limitando forse la portata potenziale del progetto.

Un altro caso studio relativo alla municipalità di Cowichan (Canada), con interviste a consumatori ed agricoltori, evidenzia l'effetto positivo sul territorio ma, nel contempo, seguendo la critica di Hall (2011), l'incapacità di determinare una vera alternativa in termini di mobilitazione politica e l'inadeguatezza nel superare il problema della marginalità nel sistema alimentare (Huneault, 2013).

Duignan et al. (2018), invece, partendo da uno studio sui festival per piccole e medie imprese, propongono il modello di quelle che definiscono *Slow Town*, nelle quali si assiste ad un modello di sviluppo che, partendo dal basso, valorizza il territorio, contrapponendosi al modello delle moderne *Clone Town*.

Dato l'effetto positivo dello Slow Tourism sui territori analizzati, secondo molti autori tali iniziative meriterebbero di essere oggetto di una maggiore attenzione e sostegno da parte delle istituzioni locali (Oliveira Martins et al., 2016; Sanjeev, 2016; Viveiros et al., 2017; Batle, 2018).

Come già ricordato, il viaggio riveste un'importanza fondamentale in questa modalità di turismo, tale da divenire, talvolta, il vero e proprio centro d'interesse (*Slow Travel*). L'idea principale è quella di impiegare modalità di viaggio che consentano una connessione con la realtà locale e, nel contempo, risultino più sostenibili dal punto di vista ambientale (Heitmann et al., 2011). In questo senso, andrebbe privilegiato l'uso del trasporto locale ed evitato quello degli aerei, come evidenziato anche da Gardner (2009), per il quale lo *Slow Travel* sostanzialmente corrisponde soprattutto ad uno stato mentale. Ciò enfatizza l'esperienza del viaggio in sé, indipendentemente dalla destinazione (Conway & Timms, 2012).

Va osservato come il rapporto tra Slow Tourism e Slow Travel non venga visto in maniera univoca nell'ambito della letteratura. Infatti, mentre, ad esempio, Lumsdon &

McGrath (2011), in pratica, non distinguono i due concetti (pur impiegando il termine Slow Travel), Conway & Timms (2012) ne propongono una separazione piuttosto netta. A loro avviso, Slow Tourism e Slow Travel non necessariamente possono coesistere, ciò soprattutto in considerazione delle geografia dei luoghi. Infatti, lo Slow Travel si adatta bene a viaggi relativamente brevi in aree sviluppate (es. Europa e Nuova Zelanda), ma può presentare dei limiti nei Paesi più estesi (es. USA) e/o in via di sviluppo. Al contrario, lo Slow Tourism, rientra in quella categoria di iniziative che potrebbero essere intraprese con successo anche nei Paesi in via di sviluppo, costituendone un volano per il miglioramento economico, che parta dalle comunità locali. Questa impostazione è sostanzialmente condivisa da Dodds (2012), per il quale il vero Slow Travel dovrebbe riguardare piccole distanze, rivolgendosi, in particolar modo, ad una *clientela* locale.

In un certo senso, la possibile dicotomia tra Slow Tourism e Slow Travel è messa in evidenza da coloro che affermano come lo Slow Tourism sembri anche coesistere con modalità di viaggio veloci (Fullagar et al., 2012; Varley & Semple, 2015; Oh et al., 2016). Ciò potrebbe dipendere anche dal fatto che la lentezza risulta legata più alla percezione del turista (tempo interno), che alla reale velocità del viaggio, quindi, come elemento chiave di una diversa filosofia di consumo e non solo come opposizione alla velocità (Lumsdon & McGrath, 2011). Secondo Howard (2012), ciò è vero perché la *filosofia slow* non propone un mero ritorno al passato ma una gestione, un controllo del tempo e della contemporaneità, affinché siano a misura d'uomo, come evidenziato anche da Parkins (2004) e dallo stesso Petrini (2001). Anche per Varley & Semple (2015) la ricerca della lentezza non va vista come una fuga dalla realtà ma, più che altro, come un *ritorno a casa*.

Tuttavia, lo stesso Howard (2012) evidenzia come questo si traduca indubbiamente in un comportamento contraddittorio, almeno per una parte dei viaggiatori, come quando usano di mezzi di trasporto costosi ed impattanti (es. aereo) o esprimono la volontà di massimizzare l'esperienza di viaggio, finendo paradossalmente con l'*accelerare per rallentare*.

Anche per Dickinson et al. (2010, 2011), lo Slow Travel può e deve contribuire alla riduzione dell'impatto ambientale degli spostamenti e, quindi, alla sostituzione dei mezzi di trasporto più inquinanti (aereo ma anche auto) con quelli più ecologici, anche attraverso la riduzione delle distanze praticate. Per Dickinson et al. (2010), è necessario ridurre l'impatto dei viaggi e dell'industria del turismo, spostando l'attenzione dalla meta al viaggio e attraverso messaggi più chiari della comunità scientifica e politiche più efficaci. Infatti, l'assenza di questi elementi, può costituire un limite ed anche un alibi per i turisti, che limitano la scelta di opzioni di consumo più sostenibili (Dickinson et al., 2010).

La caratterizzare del turista *slow* è avvenuta talvolta con contributi di carattere qualitativo (Dickinson et al., 2011; Lee et al., 2014, 2015a); altre volte con indagini a carattere quantitativo (Lee et al., 2015b; Meng & Choi, 2016a, 2016b; Chung et al., 2017), in alcuni casi, studiando specificamente i comportamenti degli stessi soci Slow Food.

In relazione alla definizione dei *viaggiatori lenti*, Dickinson et al. (2011) identificano tre dimensioni: modalità, esperienza e ambiente. Ciò consente di definire due tipologie di viaggiatori, *soft* e *hard slow travellers*. Per i primi il fattore prioritario è senz'altro l'esperienza, seguita dall'attenzione per l'ambiente, per i secondi, invece, risulta

prioritario proprio l'impatto ambientale delle proprie scelte, che influenza, di conseguenza, anche le restanti due dimensioni.

Heitmann et al. (2011) ritengono piuttosto difficile definire un solo prototipo di turista *slow*, tuttavia, per questi autori si tratta di persone alla ricerca di un turismo enogastronomico e che cercano di calarsi, in maniera non superficiale, nelle realtà che visitano.

Al contrario, altri studi sottolineano come il cibo non costituisca la ragione principale del viaggio per i turisti *slow*, pertanto, i *turisti culinari* in senso stretto costituirebbero una minoranza, ciononostante, il rapporto col cibo rappresenta un elemento caratterizzante (Lee et al., 2014). Per Lee et al. (2014, 2015a), i soci Slow Food mostrano coerenza tra il comportamento domestico e quello nelle destinazioni di viaggio, cercando di praticare la filosofia della propria associazione durante i soggiorni; ciò si manifesta attraverso la preferenza per gli ingredienti freschi, il sostegno dei piccoli agricoltori, la gioia di cucinare e di mangiare in compagnia. Queste osservazioni sono confermate da una ulteriore indagine quantitativa degli stessi autori, che confronta i soci Slow Food con i non soci (Lee et al., 2015b). I risultati mostrano che i soci Slow Food differiscono significativamente dai non soci, in termini di preferenze legate sia al viaggio (*travel lifestyle*), sia alle attività svolte sul luogo, con particolare riferimento a quelle legate al cibo (Lee et al., 2015b). Secondo Lee et al. (2015b), ciò può dipendere dalla diversa matrice culturale. Il legame tra stile di vita e cibo *slow* nel corso della manifestazioni gastronomiche viene confermato anche da Chung et al. (2017).

A conclusioni diverse, invece, giungono Slocum & Curtis (2016), in uno studio condotto nel Parco *Intermountain West* negli Stati Uniti, osservano come i turisti che a casa propria adottano pratiche sostenibili legate al cibo non le trasferiscono necessariamente nel corso dei propri viaggi, forse anche a causa di una scarsa praticabilità. Va, tuttavia, precisato che questo studio non fosse relativo ai soli soci Slow Food, che, infatti, rappresentavano solo una parte del campione intervistato. Interessare osservare come, invece, Howard (2012) si ponga la domanda opposta, ovvero se queste esperienze di turismo possano realmente cambiare i comportamenti di questi individui e, più in generale la società, una volta tornati nella loro quotidianità.

Alcuni studi (Meng & Choi, 2016a, 2016b; Chung et al., 2017) adottano l'approccio della TPB *Theory of Planned Behaviour* per caratterizzare il comportamento dei turisti *slow*. Questa teoria spiega il comportamento umano come determinato dall'intenzione, a sua volta frutto dell'interazione tra atteggiamento, norme soggettive dell'individuo e percezione di controllo Ajzen (1991).

Meng & Choi (2016a, 2016b), in due studi condotti in Corea del Sud, evidenziano un'influenza significativa sulle intenzioni di comportamento e sul desiderio da parte di: atteggiamento, percezione di controllo, percezione di autenticità e norme soggettive. Al contrario, non significativa è risultata la preoccupazione per l'ambiente (Meng & Choi, 2016a). Inoltre, osservano una relazione tra credenze comportamentali e atteggiamento, credenze normative e valori soggettivi, credenze di controllo/percezione di potere e percezione di controllo Meng & Choi (2016a). La percezione di autenticità, invece, è risultata un predittore anche dell'intenzione, oltre che del desiderio (Meng & Choi,

2016b). Questi risultati evidenziano, da un lato, la forte motivazione dei turisti *slow*, unita ad una propensione a ripetere questo tipo di esperienze e, dall'altro, come non possano essere considerati dei *turisti verdi* in toto (Meng & Choi, 2016a, 2016b), giungendo a conclusioni analoghe a quelle di Lumsdon & McGraph (2011), per i quali nei *turisti lenti* non si osserva sempre una forte coscienza ambientale.

Partendo dalla TPB, Chung et al. (2017) hanno cercato di determinare le conseguenze delle percezioni del valore lentezza su intenzioni, comportamento e norme soggettive, attraverso uno studio su cinquecento partecipanti al festival di Namayangju, il più importante evento biologico della Corea del Sud. I risultati mostrano che la di ricerca di Slow Food è statisticamente associata con *esperienza autentica* e col *valore lento*; a loro volta reciprocamente correlate, il valore lento a sua volta è associato all'atteggiamento e all'intenzione di rivisitare la fiera. L'atteggiamento e la percezione di controllo del comportamento sono associate all'intenzione di rivisitare la fiera, al contrario, le norme soggettive non sono risultate statisticamente significative (Chung et al., 2017), a differenza di quanto osservato da Meng & Choi (2016a).

Oh et al. (2016), in un'indagine svolta con oltre mille osservazioni su turisti *slow* (ma non necessariamente soci Slow Food), negli USA, individuano sei motivazioni: *riposo*, *meditazione*, *fuga*, *ricerca di novità*, *impegno* e *scoperta*. Seguendo la stessa impostazione, Özdemir & Çelebi (2018), hanno svolto uno studio su quasi 300 turisti, in Turchia, con dati raccolti online, dalla pagina facebook di *Cittàslow Turchia*. I risultati, evidenziano sette motivazioni poiché, rispetto a Oh et al. (2016), risultano unificate *meditazione* e *scoperta*, che sintetizza il modo in cui i turisti lenti considerano sia gli stimoli interni che quelli esterni come mezzo per raggiungere la crescita personale attraverso i viaggi (Özdemir & Çelebi, 2018), e si aggiungono altre due motivazioni, denominate *interazione sociale* e *preoccupazione per l'ambiente*.

La maggioranza degli studi concorda sul fatto che lo Slow Tourism presenti tutte le caratteristiche per costituire un vero e proprio segmento di mercato, pur richiedendo un ulteriore lavoro di caratterizzazione.

Secondo Heitmann et al. (2011), infatti, rappresenta un tipo di turismo non ancora ben esplorato e valorizzato ma che può giustificare lo sviluppo di prodotti e servizi dedicati. Per Chung et al. (2017), è giustificato l'enfaticizzazione del cibo *slow* come elemento di marketing per attirare una certa tipologia di clienti. Lo stesso potenziale presenta anche l'iniziativa *Cittàslow*, seppur, al momento, ancora fortemente inespresso, secondo Park & Lee (2017).

Al contrario, per Varley & Semple (2015), le *slow adventures* non rappresentano uno standard con cui segmentare l'industria del turismo ma, piuttosto, un concetto, che, come altri del movimento *slow*, può entrare all'interno di determinati standard di qualità. Si tratta di una tipologia di Slow Tourism che interessa il contesto nordico, definita da Varley & Semple (2015) ibridando le esperienze naturalistiche tipiche di quegli ambienti estremi, con alcuni elementi tratti da Slow Food, quali una maggiore attenzione alla qualità, cibo, sostenibilità, etc. Secondo questi autori, inoltre, tali esperienze, pur essendo tipiche del Nord del Mondo, potrebbero estendersi anche in Paesi di altre latitudini ma caratterizzati dalla presenza di forti attrazioni naturalistiche, quali Russia, India, Brasile.

Complessivamente, per Heitmann et al. (2011) lo Slow Tourism può interessare soprattutto i ceti benestanti, mentre, secondo Markwell et al. (2012) è di fronte a un bivio e si domandano se si evolverà di più verso un turismo di nicchia e di lusso o verso un turismo economico e frugale.

In conclusione, nello Slow Tourism si evince un'enfatizzazione della lentezza vista non come fine a se stessa o come ritorno al passato, ma come elemento di riflessione sul presente, per un turismo più consapevole. In questo senso, è evidente la contrapposizione al turismo di massa, con una tendenza alla personalizzazione delle esperienze. Il rapporto col turismo di massa, tuttavia, non vede sempre un'opposizione netta, ma talvolta si assiste ad un'osmosi, con la capacità di alcuni concetti *slow* di permeare anche un consumo su scala più ampia, col rischio, all'opposto, di una perdita di forza e coerenza del loro messaggio, come evidenziato, in contesti diversi, da Dodds (2012) e Di Gregorio (2017). Si tratta, per molti versi, delle stesse dinamiche che si riscontrano nel contesto agroalimentare (cap. 2). Questo fenomeno si evince anche nella contrapposizione tra turismo elitario, per pochi e quello frugale, alla portata di tutti.

Anche il viaggio costituisce un elemento cruciale di questa filosofia, non privo di elementi contraddittori, come evidenziato da Conway & Timms (2012), specie con riferimento al problema della sostenibilità.

In ultima analisi, si può affermare che nel fenomeno dello Slow Tourism, seppur in forme diverse, si riscontrano un po' tutti gli elementi caratterizzanti del movimento Slow Food, da quelli più innovativi ai più contraddittori, così come anche le argomentazioni portate dagli studiosi a supporto delle loro analisi, ricalcano gli schemi della discussione generale sul Movimento (cap. 2).



## 5. L'INDAGINE SUI SOCI SLOW FOOD

### 5.1 Il questionario e la raccolta dei dati

In questo capitolo sono esposti i risultati relativi all'indagine sulla caratterizzazione dei soci italiani di Slow Food.

I dati sono stati raccolti attraverso un questionario costruito online, utilizzando la piattaforma *Google Drive*. La somministrazione del questionario è avvenuta nel luglio 2018, mediante email, con invio effettuato a tutti i soci direttamente da Slow Food Italia, che ha collaborato all'indagine. Nell'email era presente un link che consentiva ai partecipanti di rispondere direttamente al questionario online. Il questionario richiedeva circa quindici minuti per la compilazione. La raccolta dei dati è stata conclusa nel settembre 2018. I dati sono stati archiviati direttamente mediante *Google Drive*.

La ricerca è stata sviluppata prendendo in considerazione diverse tematiche, tratte dalle principali questioni affrontate dalla letteratura, delineate in dettaglio nella prima parte del presente volume (capp.1-4).

In particolare, il questionario (Allegato A) si componeva di sette sezioni:

- Sezione A: Aspetti legati alla missione di Slow Food.
- Sezione B: Presidi Slow Food.
- Sezione C: Rapporto col cibo.
- Sezione D: Slow Tourism.
- Sezione E: Sistema valoriale.
- Sezione F: Atteggiamento verso ambiente, produzione agroindustriale e progresso tecnologico.
- Sezione G: Informazioni sociodemografiche.

La Sezione A era composta da dieci quesiti, che avevano lo scopo di descrivere il grado di condivisione rispetto ai valori ed alle tematiche proposti da Slow Food (es. *Preservare la biodiversità in agricoltura*; *Consumare alimenti con un buon sapore*). Il grado di accordo è stato misurato, per ciascuna domanda, attraverso una scala Likert, da 1 a 7, dove uno corrispondeva a *per nulla importante* e 7 a *estremamente importante*. Ciascun quesito è stato poi attribuito ad una delle tre dimensioni che caratterizzano l'azione di Slow Food, ovvero *buono*, *pulito* e *giusto*, sulla base dell'analisi dei documenti e delle pubblicazioni di Slow Food e di alcuni riferimenti di letteratura (capp. 1 e 3). In particolare, gli argomenti sono stati così ripartiti:

- Buono: alimenti locali, alimenti tradizionali, buon sapore, alimenti salubri.
- Pulito: biodiversità, basso impatto ambientale.
- Giusto: agricoltura familiare, conoscere i produttori, prezzo giusto per agricoltori, prezzo giusto per consumatori.

La Sezione B era dedicata al progetto dei Presidi Slow Food (§ 1.1). Nello specifico, un primo gruppo di domande aveva lo scopo di testare la conoscenza del progetto, del logo, del tipo di certificazione, nonché verificare la frequenza di consumo delle varie tipologie di presidi, dai cereali al vino, dai legumi ai formaggi, classificati sulla base dei criteri impiegati dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità (2018). La frequenza di

consumo è stata misurata con una scala a sette punti, che andava da *mai a diverse volte a settimana*. Il secondo gruppo di domande aveva, invece, lo scopo di verificare la reputazione goduta dai presìdi presso i soci Slow Food, attraverso il grado di accordo rispetto a sei affermazioni (es. *Il gusto dei Presìdi Slow Food è superiore agli altri prodotti agroalimentari presenti sul mercato*), misurato attraverso una scala Likert, con estremi da 1 (*totalmente in disaccordo*) a 7 (*totalmente in accordo*). Di fatto, questo gruppo di quesiti costituisce una scala in grado di testare la rispondenza dei Presìdi rispetto ai valori associativi e, in estrema sintesi, quanto essi siano *buoni, puliti e giusti*.

Nella terza parte del questionario (Sezione C) è stato indagato l'atteggiamento degli intervistati nei confronti del cibo. In particolare, partendo dalle critiche di elitarismo rivolte a Slow Food (§ 2.2), si è cercato di verificare se i soci Slow Food avessero nei confronti del cibo un atteggiamento più *elitario* o *popolare*. Ciò è stato testato attraverso una scala costituita da otto diversi quesiti, sviluppati a partire dai contributi di Bourdieu (1984), Holt (1997, 1998) e Carfagna et al. (2014), che hanno messo in relazione i gusti con il capitale culturale dei consumatori. In particolare, Bourdieu (1984), ha teorizzato come la diffusione dei gusti possa contribuire a delineare i confini tra le classi sociali. Holt (1997, 1998), partendo da questa teoria, che definisce *Teoria dei gusti*, basandosi su risultanze empiriche, ha descritto sei dimensioni delle forme di consumo, che consentono di distinguere i consumatori in funzione del capitale culturale (alto o basso). In un più recente lavoro svolto da Carfagna et al., (2014) sul consumo etico di cibo, tali dimensioni sono state così sintetizzate:

- Estetica vs utilità.
- Idealismo vs materialismo.
- Cosmopolitismo vs Localismo.
- Prodotto: artigianale vs di massa.
- Gusto: ricercato vs semplice.
- Percezione del gusto: critica vs referenziale.

Anche in questo caso è stata usata una scala a sette posizioni, ancorata ai due estremi, dove 1 rappresentava l'alternativa più elitaria e 7 quella più popolare (es. *Il consumo di cibo è per me: 1 = un'esperienza culturale; 7 = un atto necessario*).

La relazione del turismo con i valori e le iniziative promossi da Slow Food rappresenta un argomento molto dibattuto (cap. 4), motivo per il quale si è deciso di dedicare a questo tema un'intera sezione del questionario (Sezione D). In particolare, le diciassette domande indagavano due diversi aspetti attinenti al comportamento durante le vacanze, relativi rispettivamente al cibo (es. *Mi piace provare cibo di strada nelle località che visito*) ed al viaggio (es. *Mi piace adattarmi agli usi ed ai costumi locali durante i miei viaggi*), seguendo il modello proposto da Lee et al. (2015b), in un'indagine che poneva a confronto i soci Slow Food con gli altri turisti, allo scopo di verificare l'esistenza o meno di diversità nelle preferenze durante i viaggi di vacanza. Rispetto al lavoro di Lee et al. (2015b), sono stati aggiunti due quesiti, entrambi sull'uso delle guide Slow Food, relativamente alla scelta dei ristoranti e degli itinerari durante i viaggi. Le risposte sono state misurate impiegando una scala Likert, con estremi da 1 (*totalmente in disaccordo*) a 7 (*totalmente in accordo*).

La Sezione E ha consentito la definizione del Sistema valoriale dei soci Slow Food, seguendo il modello del *Portrait Values Questionnaire* (PVQ) proposto da Schwartz (2001) ed adattato in italiano da Capanna et al. (2005). I valori sono riferimenti ideali che guidano la vita di ogni persona e indicano qualcosa verso cui l'attività umana può e deve dirigersi (Capanna et al., 2005). Sono le convinzioni circa i modi ideali della condotta e rappresentano ciò che spinge a concepire qualcosa come socialmente o personalmente desiderabile (Rokeach, 1973). Per Rokeach (1973) un valore, quindi, è *un convincimento permanente per cui uno stile particolare di vita (valore strumentale) o una finalità dell'esistenza (valore terminale) è preferibile ad altri stili e finalità*. Egli definisce il sistema valoriale individuale *un'organizzazione permanente di convincimenti, riguardanti particolari stili di vita o finalità dell'esistenza, lungo un continuum di importanza relativa*; inoltre, suddivide i valori in strumentali e terminali (Rokeach, 1973; Capanna et al., 2005). Il lavoro di questo autore ha avuto una notevole importanza nello sviluppo del sistema di Schwartz (Capanna et al., 2005), per il quale un valore è *un concetto che un individuo ha di uno scopo transituazionale (terminale vs strumentale) che esprime interessi (individualistici vs collettivistici) collegati a domini motivazionali e valutato su un continuum di importanza (da molto importante a poco importante) come principio guida nella propria vita* (Schwartz & Bilsky, 1987). L'assunto di base del modello proposto da Schwartz riguarda la natura e le origini dei valori, che sono indicati come le rappresentazioni cognitive di tre tipi di necessità umane universali: i bisogni di natura biologica dell'organismo, le richieste di natura sociale, necessarie al coordinamento degli scambi interpersonali, e gli obblighi socio-istituzionali, che garantiscono il bene comune e la sopravvivenza della società (Capanna et al., 2005). Il modello di Schwartz è definibile *universale* poiché i valori assumono un significato comune in tutti i gruppi e le culture, al di là dell'importanza e della gerarchia loro attribuita (Capanna et al., 2005). Il questionario proposto da Schwartz è strutturato in ventuno quesiti, che permettono di definire il sistema dei riferimenti morali degli intervistati, identificando dieci diversi valori (Schwartz, 1992, 1994; Capanna et al., 2005): universalismo, benevolenza, tradizione, conformismo, sicurezza, potere, successo, edonismo, stimolazione, auto-direzione. I dieci valori possono, a loro volta, essere raggruppati in quattro dimensioni, che si oppongono a coppie: apertura al cambiamento (costituito da auto-direzione e stimolazione) e conservatorismo (tradizione, conformismo e sicurezza); auto-trascendenza (universalismo e benevolenza) e auto-affermazione (potere e successo) (Capanna et al., 2005) (Figura 5.1). Non è univoco, invece, la collocazione dell'edonismo, il quale, a seconda dei casi, è stato associato all'apertura al cambiamento, all'auto-affermazione o ha costituito una categoria a se stante (Capanna et al., 2005). Inoltre, le domande sono differenziate in base al genere (es. *E' importante per lui/lei essere ricco/a. Ambisce ad avere molti soldi e cose costose; Gli/Le piace rischiare. È sempre alla ricerca di avventure*), e ciascuna di esse corrisponde ad uno specifico valore (Capanna et al., 2005). Nella nostra indagine, l'aderenza a ciascuna affermazione è stata misurata con l'impiego di scale Likert, con estremi da 1 (*totalmente in disaccordo*) a 7 (*totalmente in accordo*).

Nella Sezione F era analizzato l'atteggiamento nei confronti dell'ambiente, della produzione industriale di cibo (agroindustria) e del progresso tecnologico, attraverso una scala a quindici quesiti, basata sul lavoro di Sørensen et al. (2012), a sua volta scaturito da precedenti contributi (Shimp & Sharma, 1987; Hamstra, 1991; Dunlap et al., 2000; Lindeman & Väänänen, 2000; Beckmann et al., 2001). Per misurare la sensibilità nei confronti di queste tematiche è stata, anche in questo caso, impiegata una scala Likert, con estremi da 1 (*totalmente in disaccordo*) a 7 (*totalmente in accordo*).

Con l'ultima parte del questionario (Sezione G), sono state rilevate le caratteristiche sociodemografiche dei partecipanti (genere, età, residenza, titolo di studio, etc.). Queste informazioni sono state integrate con il dato relativo all'anno di prima iscrizione a Slow Food, allo scopo di verificare se l'evoluzione del Movimento da gastronomico a ecogastronomico, ravvisata da molti autori (§ 2.4), si manifestasse anche attraverso un diverso atteggiamento dei soci italiani, in funzione dell'anzianità di adesione al Movimento. Questa sezione prevedeva anche il rilevamento del reddito medio mensile del nucleo familiare (con estremi da meno di 1.000 euro a più di 7.000 euro), al quale è stato affiancato la misurazione del livello di soddisfazione, misurato attraverso la *Satisfaction With Life Scale (SWLS)* proposta da Diener et al. (1985). Questa scala è stata testata per misurare la soddisfazione globale, da parte di ciascun individuo, basata sulla valutazione della propria vita, usando i criteri personali (Diener et al., 1985; Pavot & Diener, 1993). La scala è raccomandata soprattutto per accompagnare scale sulle psicopatologie o sul benessere emozionale (Pavot & Diener, 1993) e nel tempo è stata ampiamente usata, anche in ambiti diversi. È stata, infatti, impiegata per analizzare come la soddisfazione per la vita cambi nel tempo e nello spazio (Pavot et al., 1998), anche rispetto ai ricordi belli e brutti (Choi & Shu, 2018), mentre Kuppens et al. (2008) hanno analizzato come frequenza tra le emozioni incide sulla soddisfazione, tra individui di diversi Paesi. Arrindell et al. (1999) su un ampio campione olandese, hanno osservato evidenti correlazioni con la personalità (es. estroversione) e scarse con la socialità, Prezza et al. (2001) l'hanno impiegata per l'analisi della socialità nell'ambito urbano a Roma. Hinz et al. (2018), in un numeroso campione in Germania, hanno osservato una relazione con fatica e ansietà (in negativo) e con le componenti mentali della qualità della vita, oltre che con il reddito e con le condizioni sociali civili (es. stato civile, occupazione, etc.). Schnettler et al. (2013) l'hanno posta in correlazione con le neofobie, nello specifico, l'uso di nanotecnologie nel settore alimentare.

Infine, anche in considerazione del fatto che il movimento Slow Food è stato fondato da personalità attive nel panorama politico italiano, si è ritenuto utile indagare anche l'orientamento politico dei soci Slow Food, impiegando una scala Likert a sette posizioni, con tre ancoraggi (1= sinistra; 4 = centro; 7 = destra), ispirata dal lavoro di Chirumbolo (2002). La scelta delle categorie *sinistra/centro/destra*, è stata preferita alle alternative quali, *democratico/repubblicano* o *liberale/conservatore*, senz'altro più diffuse in letteratura, ma che si adattano soprattutto al contesto anglosassone, americano in particolare, risultando, tuttavia, meno aderenti alla realtà italiana.

Figura 5.1 - La struttura prototipica dei sistemi valoriali secondo Schwartz (1992)



Nota: Nostro adattamento da Capanna et al. (2005).

## 5.2 La metodologia di analisi dei dati

L'analisi dei dati, finalizzata alla caratterizzazione dei soci Slow Food, è stata sviluppata in diverse fasi e svolta mediante l'ausilio del software STATA.

Inizialmente, è stata effettuata un'analisi descrittiva del campione, partendo dai risultati delle diverse sezioni del questionario prese singolarmente, dalle variabili sociodemografiche, alle tematiche di Slow Food, dal progetto Presidi, al rapporto col cibo, passando per il sistema valoriale di Schwartz.

Quindi, si è provveduto ad una maggiore caratterizzazione del campione, attraverso un'analisi fattoriale (*Factor Analysis* – FA), relativa ad alcune sezioni del questionario. La FA è una metodica di statistica multivariata che consente di sintetizzare la variabilità presente nel campione studiato. In particolare, le informazioni contenute in un gruppo di variabili del campione vengono sintetizzate attraverso un gruppo di fattori (variabili latenti), di numero inferiore, che esprimono ciò che hanno in comune le variabili originarie. In questo caso è stata svolta una FA con finalità esplorative, allo scopo di verificare l'esistenza di fattori in grado di descrivere e sintetizzare la variabilità all'interno del campione di soci Slow Food.

Nello specifico, nel presente lavoro la FA è stata svolta in relazione alle seguenti sezioni del questionario:

- Rapporto col cibo (Sezione C), 8 variabili.
- Slow Tourism (Sezione D), 17 variabili.
- Atteggiamento verso ambiente, produzione agroindustriale e progresso tecnologico (Sezione F), 15 variabili.

Per ciascuna scala sono stati considerati i soli fattori con autovalore (*eigenvalue*) maggiore di uno, definiti a seguito di rotazione (*varimax rotation*). Si precisa che per

alcuni quesiti si è optato per l'inversione del punteggio (es. un punteggio di 1 diviene 7, e viceversa), per consentire una maggiore coerenza dei segni all'interno delle scale, favorendo così anche l'interpretazione dei risultati della FA. Nel complesso, sono stati ottenuti dieci fattori, quattro dalla Sezione D e tre ciascuno a partire dalle Sezioni C ed F. I dieci fattori estrapolati tramite la FA sono stati impiegati per segmentare il campione dei soci Slow Food, adottando una *Cluster Analysis* (CA), in due fasi, analogamente a quanto svolto da Bazzani et al. (2016), in un'indagine sui partecipanti all'iniziativa di Slow Food *Mercato della Terra* (§ 1.1), a Bologna.

Inizialmente è stato definito il numero di cluster più appropriato, attraverso il metodo di Ward (1963), misurandone la diversità tra le diverse ramificazioni del dendrogramma ottenuto. Quindi, sulla base di questi risultati, sono stati generati tre cluster. Va osservato come la FA e la successiva clusterizzazione, funzionali a sintetizzare la considerevole mole di informazioni a disposizione, consentano, d'altro canto, di spiegare solo una parte dell'intera variabilità del campione. Ciò può essere considerata la principale limitazione della metodologia adottata.

La caratterizzazione dei gruppi è stata svolta in sostanzialmente in tre fasi.

Inizialmente, per cercare di spiegare l'attribuzione dei singoli individui ad uno dei tre gruppi ottenuti, si è optato per l'impiego di un *MultiNomial Logit* (MNL), modello a risposta qualitativa, con funzione logistica, nel quale la variabile dipendente può, a differenza del modello Logit semplice, manifestare più di due esiti. Il MNL può essere così formalizzato (Cameron & Trivedi, 2009):

$$p_{ij} = \frac{\exp(x_i' \beta_j)}{\sum_{j=1}^m \exp(x_i' \beta_j)}$$

Dove:

i = iesimo individuo

j = jesima categoria

p<sub>ij</sub> = Probabilità dell'iesimo individuo di far parte della la jesima categoria

x = variabile esplicativa

β = coefficiente

j = 1, 2, ..., m.

0 < p<sub>ij</sub> < 1

$\sum_{j=1}^m p_{ij} = 1$ .

Nel caso specifico, la variabile dipendente poteva assumere tre risultati (m = 3), ovvero ciascuno dei tre cluster individuati.

Il MNL, pertanto, consente di misurare come le variabili esplicative incidono nell'attribuzione degli individui ad uno dei gruppi. A tal fine occorre identificare il modello prendendo come riferimento uno dei gruppi generati (categoria base) (Cameron & Trivedi, 2009). Nella fattispecie, si è optato per considerare come gruppo base il cluster più numeroso, ovvero il terzo, che rappresentava il 63% del campione.

Le variabili indipendenti, impiegate per spiegare la diversa collocazione nei gruppi, sono state selezionate tra quelle delle sezioni del questionario non impiegate per la clusterizzazione, vale a dire:

- Valori legati a Slow Food (Sezione A).
- Presidi Slow Food (Sezione B).
- Sistema valoriale di Schwartz (Sezione E).
- Informazioni sociodemografiche (Sezione G).

Questo primo modello, definito *esplicativo*, è stato, successivamente affiancato da un secondo modello, ottenuto ancora una volta impiegando un MNL, elaborato allo scopo di analizzare i principali fattori determinanti la separazione tra i tre gruppi, operata mediante la clusterizzazione. Per realizzare tale modello, definito *causale*, sono stati impiegati, come variabili esplicative, i dieci fattori generati dalla FA. Per ciascuno dei due modelli implementati sono stati, inoltre, determinati gli *odds ratio*, al fine di misurare gli effetti marginali delle singole variabili indipendenti sulla variabile dipendente.

La lettura dei risultati dei gruppi, infine, è stata arricchita mediante la stima delle differenze di alcune delle principali variabili, incluse o meno nei modelli, operata con i test ANOVA e Tukey (1949). Tali strumenti consentono di verificare le differenze tra i gruppi, confrontati a due a due, per ciascuna variabile, presa singolarmente.

### 5.3 La descrizione del campione

Il dati raccolti descrivono un campione composto da 1.101 individui, che rappresenta poco più del 3% degli iscritti di Slow Food Italia, che, al momento dell'indagine, ammontavano a circa 35.000 unità. La localizzazione vede una prevalenza di residenti nel Nord Italia (56%), mentre la restante parte si ripartisce quasi equamente tra le circoscrizioni Centro e Mezzogiorno (Tabella 5.1). Tra le singole regioni, le più rappresentate sono Lombardia (17%), Piemonte (13%), culla di Slow Food, Toscana (11%), Emilia Romagna (9%), Veneto (8%) e Campania (8%). Il campione dei soci Slow Food si caratterizza per la netta prevalenza degli uomini (68%) (Tabella 5.1) e per l'età media elevata (54 anni; s.d. = 13 anni), superiore di circa 9 anni rispetto alla media nazionale (ISTAT, 2018), con una forte prevalenza della classe oltre i 60 anni (41%) e, per contro, solo un 17% di individui sotto i 40 anni. I soci Slow Food risultano altamente scolarizzati, con ben il 54% in possesso almeno di una laurea, dato decisamente superiore rispetto alla media italiana, pari al 14% (ISTAT, 2018). Più equilibrata risulta la ripartizione per tipologia occupazionale, dove prevalgono di poco gli impiegati (28%), seguiti da imprenditore e liberi professionisti (25%) ma alta è anche la quota di pensionati (22%), a conferma dell'anzianità del campione. Gli agricoltori rappresentano appena il 6% del totale, mentre tra le altre attività (19%) rientrano operai, studenti, casalinghe ed altre tipologie di occupati. Il reddito familiare, su base mensile, si colloca in prevalenza nella fascia 2.001-4000 euro (45%), quindi nella classe 1.001-2000 euro (29%), ma non trascurabile è anche l'incidenza dei redditi al di sopra dei 4.000 euro, che, nel complesso, costituiscono il 23% del campione. Il livello di soddisfazione rispetto alla vita, misurato con il SWLS di Diener (1985) (§ 5.1), vede una distribuzione spostata verso il margine destro (Figura 5.2), con valore medio di 24,76 (4,95). Tale valore esprime un giudizio sulla propria vita considerabile soddisfacente, seppur non particolarmente elevato,

tuttavia, superiore a quanto verificato in Italia in precedenti lavori (Prezza et al., 2001; Kuppens et al., 2008).

Il nucleo familiare si compone in media di 2,6 individui, con prevalenza delle coppie (40%), mentre rappresentatività analoga hanno i gruppi con quattro, tre componenti e le famiglie mononucleari (rispettivamente 19%, 18% e 17%) (Figura 5.2). Ricordando che la scala dell'orientamento politico va da 1 (sinistra) a 7 (destra) (§ 5.2), si osserva un campione con una connotazione politica in media di centro-sinistra (2,6), e una forte presenza di elementi di sinistra più radicale, infatti, la classe 1 è la più numerosa (32%), ed oltre metà del campione (56%) si colloca nelle prime due classi (Figura 5.2). Al contrario, solo il 10% si colloca a destra o centro-destra, mentre nella classe centrale (4) rientra il 19% del campione.

Infine, relativamente all'anno di iscrizione a Slow Food, si evince una militanza media di circa 12 anni, ma una forte concentrazione di iscrizioni recenti, motivo per il quale, metà del campione risulta iscritto dopo il 2010, mentre il 20% circa è iscritto da prima del 2000 (*soci storici*) (Figura 5.2).

La Tabella 5.2 sintetizza i risultati delle variabili relative ai valori associativi di Slow Food, costruiti sintetizzando nelle dimensioni del *buono*, *pulito* e *giusto* i quesiti della Sezione A del questionario, che stimavano la vicinanza con le tematiche associative. In generale, tutti i valori associativi sono molto elevati (media 6,43), con una maggiore sensibilità per la dimensione del pulito (6,63) e minore per il giusto (6,28), mentre il buono si colloca sostanzialmente a metà strada (6,48). Nel dettaglio delle singole voci, si evince una particolare attenzione verso il tema della difesa della biodiversità (6,71), che rappresenta senz'altro un elemento portante del Movimento, e della salubrità degli alimenti (6,65). Al contrario, i valori più bassi si riscontrano in relazione all'agricoltura familiare (6,15) ed al rapporto con gli agricoltori (6,16), entrambi afferenti alla dimensione del giusto.

Più controverso appare il livello di conoscenza dei Presidi Slow Food (Tabella 5.3), anzitutto, perché poco più della metà del campione (54%) ne riconosce il logo. Sostanzialmente, tutti coloro che non riconoscono il logo dei Presidi, lo confondono con quello dell'Associazione, la famosa chiocciola rossa. Tuttavia, ancora meno chiaro appare il quadro conoscitivo relativo alla certificazione. Infatti, se da un lato, solo il 4% pensa erroneamente che si tratti di una certificazione di terza parte, ben il 24% ritiene che sia direttamente Slow Food a certificare, mentre quasi 1/5 del campione pensa che garantiscano gli agricoltori, tramite le proprie associazioni (10%) o individualmente (9%). Pertanto, solo il 53% dei soci sa che i presidi vengono garantiti attraverso una forma di certificazione partecipata (Tabella 5.3). Anche per i soci Slow Food, i presidi rappresentano, ad oggi, prodotti di uso non frequente, tantomeno quotidiano, lo dimostra il fatto che solo il 2% li consuma almeno una volta a settimana. Al contrario, il 27% li consuma in media meno di una volta all'anno. Per tale ragione nel presente lavoro si è considerato come elevata una frequenza di consumo superiore ad ogni 2-3 mesi, presente nel 36% del campione. Tra le diverse tipologie di presidio, sono latticini e formaggi ad essere consumati con maggiore assiduità, con una frequenza media quasi mensile, seguiti



da legumi, cereali ed olio; viceversa, i meno consumati risultano dolci, pesce e sale (Tabella 5.3).

Secondo i soci Slow Food, i presidi rispondono piuttosto bene ai valori associativi, con un livello medio di reputazione di 5,31 su 7 (Tabella 5.4). Nel dettaglio, sono ben valutati soprattutto il sostegno all'agricoltura familiare (5,89), la minimizzazione dell'impatto ambientale (5,78), mentre il prezzo è ritenuto giusto verso gli agricoltori (5,77), ma non altrettanto nei confronti dei consumatori (4,13), dato che segna il risultato più basso tra gli indicatori di reputazione dei presidi. Interessante è osservare anche il punteggio relativamente basso relativo all'agricoltura biologica (5,09). Evidentemente una parte dei soci sa che non necessariamente i presidi devono adottare un metodo di produzione biologico, ma ciò non impedisce loro di considerare positivo il loro contributo rispetto all'impatto ambientale delle produzioni agricole.

Il sistema valoriale dei soci Slow Food, secondo il modello di Schwartz (§ 5.1), è dominato dalla componenti che esprimono un atteggiamento aperto e fiducioso, ovvero le dimensioni dell'auto-trascendenza e dell'apertura al cambiamento. In particolare, risultati estremamente elevati si registrano per l'auto-trascendenza (6,15), che non scende mai al di sotto del 3, presentando anche una certa regolarità, con deviazione standard piuttosto bassa (Tabella 5.5). Nel dettaglio dei dieci valori base, il dato più alto è quello dell'universalismo (6,25) ma supera il livello 6 anche la benevolenza (6,04). La stessa apertura al cambiamento, presenta un valore alto (5,29), in questo caso dovuto soprattutto all'auto-direzione, che raggiunge 5,80, staccando di un punto esatto la stimolazione (4,79). Piuttosto alto risulta anche il valore medio per la dimensione del conservatorismo (5), determinato soprattutto dal valore della tradizione (5,31) che, in effetti, è presente appieno nella narrativa di Slow Food, ma elevati sono anche sicurezza (4,99) e conformismo (4,71). Al contrario, non molto accentuata risulta la dimensione dell'edonismo (4,33), la quale, inoltre, presenta un'alta deviazione standard. Infine, l'unica dimensione a presentare un livello inferiore a 4 è l'auto-affermazione (3,39), la cui media è abbassata soprattutto dal valore del potere (2,88), unico a non raggiungere in nessun caso il livello 7, mentre il successo si colloca a 3,90.

Relativamente al rapporto col cibo (Tabella 5.6), gli elementi maggiormente caratterizzanti sono la preferenza verso il cibo locale rispetto a quello cosmopolita, l'attenzione nella lettura delle etichette e, in misura minore, la preferenza verso il cibo artigianale ed unico e con gusto semplice. A tale proposito, si osserva come mentre l'attenzione alle informazioni in etichetta ed al cibo artigianale rappresentino appieno delle preferenze ascrivibili a consumatori con alto capitale culturale, apparentemente, la preferenza verso il cibo locale e semplice si associano ad un consumatore più *popolare* (Holt, 1997, 1998). Tuttavia, questa contraddizione può anche essere dovuta ad un cambiamento nel rapporto tra consumatore di alto livello culturale rispetto al cibo locale, come già evidenziato da Carfagna et al. (2014) nei consumatori con atteggiamento ecologista e del resto, nel caso dei soci Slow Food, ciò è anche coerente col sostegno all'agricoltura locale che caratterizza il Movimento. Un'analoga motivazione può, probabilmente, valere anche per la preferenza verso i gusti semplici. Infine, per i rimanenti quattro aspetti, non emerge una tendenza evidente nel campione.

Per quanto riguarda il comportamento durante le vacanze, si evince una rispondenza, nel complesso, moderata rispetto ai dettami dello Slow Tourism (Tabella 5.7). Tra le singole voci, risulta molto evidente la propensione ad acquistare prodotti alimentari locali (6,35) e a visitare aziende e mercati in loco (6,11). Nell'insieme, la dimensione del viaggio risulta in media più importante rispetto a quella del cibo, la quale è caratterizzata anche dalla propensione medio-bassa a seguire corsi di cucina (3,17) e a prepararsi il cibo durante le vacanze (3,21). Infine, per quanto concerne l'uso delle guide Slow Food, risultano più impiegate quelle relative ai ristoranti (5,31), rispetto a quelle sugli itinerari (4,30).

La Tabella 5.8 mette in luce una forte sensibilità ambientalista da parte dei soci Slow Food e una conseguente preoccupazione per il destino del Pianeta. L'atteggiamento nei confronti dell'agroindustria appare tendenzialmente critico, con particolare riferimento alla ricerca del mero profitto (5,36). Meno netto risulta, invece, l'atteggiamento verso il progresso tecnologico, per il quale si assiste ad una certa prudenza o moderata fiducia.

Tabella 5.1 – Caratteristiche sociodemografiche del campione

Variabile	Valore	
	n.	%
<i>Età (anni)</i>		
18-39	185	16,8
40-49	167	15,2
50-59	293	26,6
> 60	456	41,4
<i>Genere</i>		
Maschile	747	67,8
Femminile	354	32,2
<i>Circoscrizione geografica</i>		
Nord	614	55,8
Centro	237	21,5
Mezzogiorno	250	22,7
<i>Livello di istruzione</i>		
Licenza media o titolo inferiore	49	4,5
Istruzione secondaria superiore	460	41,8
Laurea o titolo superiore	592	53,8
<i>Occupazione</i>		
Impiegato	305	27,7
Imprenditore o libero professionista	274	24,9
Pensionato	247	22,4
Agricoltore	67	6,1
Altra attività	208	18,9
<i>Reddito medio familiare (€/mese)</i>		
Meno di 1.000	43	3,9
1.001-2.000	317	28,8
2.001-4.000	491	44,6
4.001-7.000	171	15,5
Più di 7.000	79	7,2

Figura 5.2 – Distribuzione del campione per: nucleo familiare, orientamento politico, anno di iscrizione a Slow Food e livello di soddisfazione (*Kernel density*)

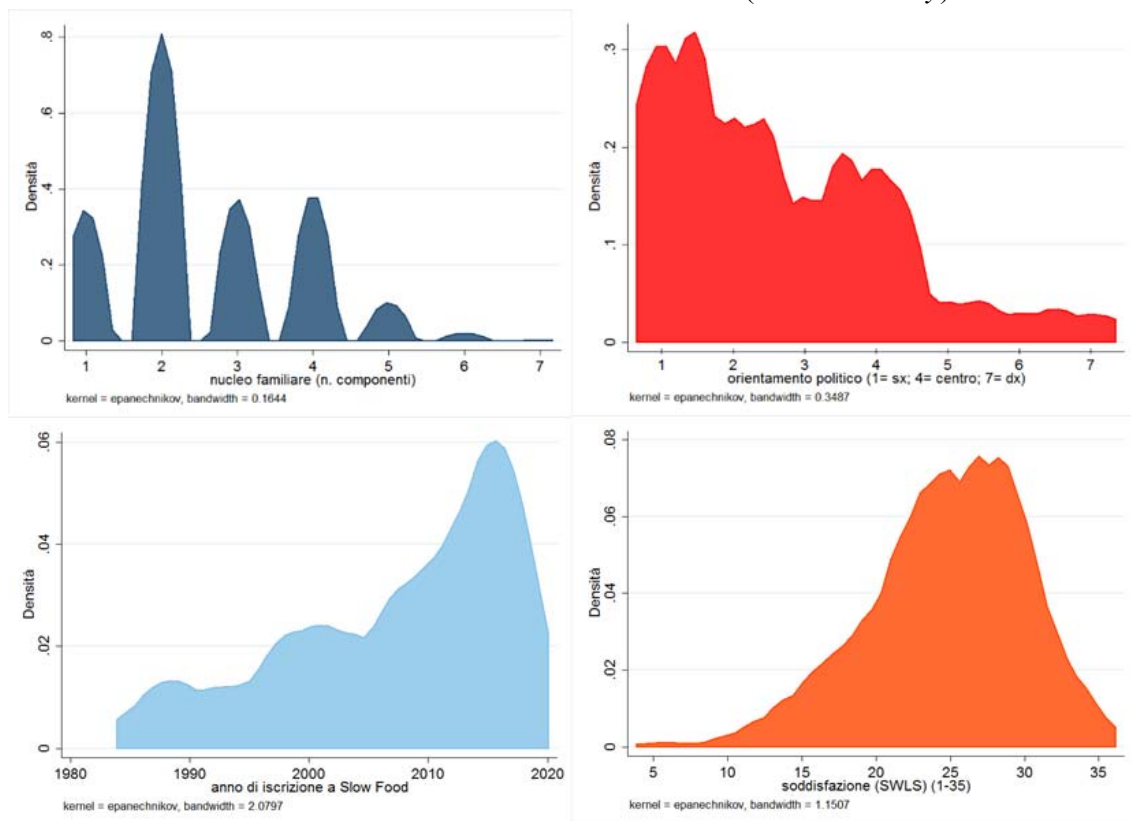


Tabella 5.2 – Soci Slow Food: Rispondenza ai valori associativi

Voce e Dimensione	Media	D.S.	$\alpha$
Preservare e valorizzare gli alimenti locali.	6,58	0,70	
Preservare e valorizzare gli alimenti tradizionali.	6,37	0,85	
Consumare alimenti con un buon sapore.	6,31	0,98	
Consumare alimenti salubri.	6,65	0,69	
Buono	6,48	0,55	0,62
Preservare la biodiversità in agricoltura.	6,71	0,66	
Consumare alimenti prodotti con un basso impatto ambientale.	6,56	0,78	
Pulito	6,63	0,58	0,47
Preservare e valorizzare l'agricoltura familiare.	6,15	1,02	
Conoscere i produttori agricoli e avere un rapporto diretto con essi.	6,16	0,99	
Pagare un giusto prezzo ai produttori agricoli.	6,56	0,72	
Pagare un prezzo che renda il buon cibo alla portata di tutti.	6,23	1,05	
Giusto	6,28	0,68	0,67
Totale	6,43	0,51	0,80

Nota:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach.

Tabella 5.3 – Conoscenza e consumo dei Presìdi Slow Food

Voce	Media	D.S.
Conoscenza del logo (%)	54,0	49,9
Conoscenza della certificazione (%)	53,2	49,9
Alto livello di consumo (%)	36,2	48,1
<i>Consumo di presìdi per categoria (1-7)</i>		
latticini e formaggi	3,58	1,61
legumi	3,35	1,59
cereali	3,19	1,53
olio	3,09	2,13
ortaggi	2,99	1,73
frutta	2,99	1,64
salumi	2,91	1,60
pane	2,68	1,69
vino	2,66	1,77
spezie	2,49	1,66
miele	2,46	1,67
sale	2,40	1,91
pesce	2,37	1,52
dolci	2,23	1,27
Totale	2,82	1,26

Tabella 5.4 – Reputazione dei Presìdi Slow Food

Voce	Media	D.S.	$\alpha$
Sostengono l'agricoltura familiare.	5,89	1,22	
Riducono l'impatto ambientale.	5,78	1,13	
Garantiscono un prezzo giusto per i produttori.	5,77	1,14	
Hanno un gusto superiore.	5,25	1,20	
Seguono l'agricoltura biologica.	5,09	1,52	
Garantiscono prezzo giusto per i consumatori.	4,13	1,45	
Totale	5,31	0,86	0,76

Nota:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach.

Tabella 5.5 – Il sistema valoriale dei soci Slow Food, secondo il modello di Schwartz

Valore e Dimensione	Media	D.S.	$\alpha$
universalismo	6,25	0,66	0,67
benevolenza	6,04	0,80	
Auto-trascendenza	6,15	0,64	
conformismo	4,71	1,30	0,56
tradizione	5,31	1,16	
sicurezza	4,99	1,40	
Conservatorismo	5,00	0,94	
potere	2,88	1,11	
successo	3,90	1,52	0,59
Auto-affermazione	3,39	1,11	
edonismo	4,33	1,44	
stimolazione	4,79	1,23	0,57
auto-direzione	5,80	0,99	
Apertura al cambiamento	5,29	0,93	
Totale			0,64

Note:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach.

Tabella 5.6 – Rapporto col cibo

Voce	Media	D.S.	$\alpha$
Il consumo di cibo è un atto: 1= culturale; 7= necessario.	3,90	1,95	0,67
Preferisco pranzi/cene con porzioni: 1= minime; 7= abbondanti.	3,86	1,21	
Preferisco: 1= sperimentare cibi sconosciuti; 7= consumare cibi familiari.	3,84	1,69	
Preferisco scegliere cibo di: 1= di tutto il mondo; 7= locale.	5,67	1,40	
Relativamente alle modalità di produzione e distribuzione del cibo, preferisco un alimento: 1= artigianale e unico; 7= diffuso e facilmente reperibile.	2,86	1,65	
Quando assaggio un alimento preferisco un gusto: 1= ricercato; 7= semplice.	4,87	1,60	
Leggo le informazioni in etichetta: 1= con attenzione; 7= distrattamente.	2,45	1,83	
Consulto le guide prima di acquistare alcuni prodotti agroalimentari: 1= sempre; 7= mai.	3,89	1,63	
Totale	3,92	0,90	0,67

Nota:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach.

Tabella 5.7 –Attività durante le vacanze (Slow Tourism)

Voce e Dimensione	Media	D.S.	$\alpha$
Mi piace, se possibile, frequentare corsi di cucina durante i miei viaggi.	3,17	1,85	
Mi piace, se possibile, prepararmi i pasti durante i miei viaggi.	3,21	1,88	
Mi piace provare cibo di strada nelle località che visito.	5,66	1,53	
Non mangio cibo locale durante i miei viaggi. Preferisco cibo col quale ho familiarità.*	5,94	1,67	
Mi piace leggere le ricette degli alimenti tipici delle località che visito.	5,99	1,36	
Mi piace acquistare libri di cucina nelle località che visito.	4,26	1,88	
Mi piace acquistare i prodotti tipici delle località che visito.	6,35	0,99	
Mi piace partecipare a eventi / festival del cibo durante i miei viaggi.	5,76	1,41	
Dimensione Cibo	4,56	0,83	0,67
Preferisco soggiornare in ostelli piccoli e/o a conduzione familiare piuttosto che in grandi catene alberghiere.	5,46	1,63	
Mi piace visitare aziende agricole / mercati tradizionali nelle località che visito.	6,11	1,18	
Mi piace soggiornare in una destinazione turistica il più a lungo possibile.	4,29	1,64	
Mi piace adattarmi agli usi ed ai costumi locali durante i miei viaggi.	5,77	1,22	
Mi piace poter cambiare programmi ed itinerari durante i miei viaggi.	5,31	1,50	
Mi piace “assaporare” con lentezza le località che visito.	5,96	1,12	
Mi piace visitare località che fanno parte della rete “Cittàslow” (Slow City).	5,02	1,49	
Consulto le guide Slow Food prima di scegliere un ristorante nelle località che visito.	5,31	1,74	
Consulto le guide Slow Food per scegliere gli itinerari di viaggio.	4,30	1,71	
Dimensione Viaggio	5,28	0,85	0,76
Totale	4,94	0,73	0,81

Note:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach; \* = variabile invertita.



Tabella 5.8 – Atteggiamento verso ambiente, agroindustria e progresso tecnologico

Voce e Dimensione	Media	D.S.	$\alpha$
La crisi ecologica che sembra stia affrontando il genere umano è solo una esagerazione del mondo scientifico.*	5,76	1,73	
La Terra è uno spazio limitato con risorse limitate.	6,40	1,28	
L'equilibrio naturale è abbastanza forte da porre rimedio ai danni causati dalle società moderne.*	5,22	1,66	
Se le società avanzate proseguiranno lungo questo percorso di sviluppo, molto presto gli uomini si dovranno confrontare con gravi disastri ecologici.	6,19	1,15	
L'uomo contemporaneo sta sfruttando eccessivamente l'ambiente naturale.	6,51	0,94	
Dimensione Natura e ambiente	6,02	0,87	0,65
L'industria alimentare è molto attenta al valore nutritivo dei suoi prodotti.*	5,26	1,41	
I metodi moderni di produzione danno luogo a cibi senza vitamine e minerali.	4,22	1,60	
La maggior parte dei cibi perde il proprio valore nutritivo a causa del processo di trasformazione.	5,32	1,42	
Attualmente, nei paesi sviluppati la maggior parte dei prodotti alimentari non presenta alcun rischio per la salute.*	5,13	1,55	
La gran parte delle imprese agroalimentari è interessata ai profitti piuttosto che alla qualità dei beni che producono.	5,65	1,46	
Dimensione Agroindustria	5,11	0,87	0,52
Guardando alla storia, la conoscenza e il progresso hanno sempre rappresentato l'arma migliore nella lotta per la sopravvivenza.	4,78	1,57	
In Italia grazie al progresso tecnologico viviamo meglio di qualunque altra generazione del passato.	4,41	1,62	
Il grado di civiltà di un paese si misura con il suo sviluppo tecnologico.	3,40	1,56	
La tecnologia è la principale forza del progresso sociale.	3,75	1,49	
Se si investono risorse nello sviluppo tecnologico saremo sicuramente in grado di fronteggiare i problemi futuri.	4,04	1,51	
Dimensione Progresso tecnologico	4,08	1,13	0,78
Totale	5,01	0,48	0,76

Note:  $\alpha$  = Alpha di Cronbach; \* = variabile invertita.

#### 5.4 L'analisi fattoriale

In relazione al rapporto dei soci Slow Food col cibo, la FA ha messo in luce la presenza di tre fattori, in grado di spiegare complessivamente il 61% della variabilità totale (Tabella 5.9). Il primo fattore, che da solo spiega quasi il 32% della variabilità totale, è stata definito *Consumo distratto*. Questo fattore, infatti, caratterizza i soci con scarsa propensione alla consultazione delle guide e delle etichette relative ai prodotti ma

favorevoli ad un cibo diffuso e comodo da reperire. Il secondo fattore pone l'accento sugli aspetti legati all'abbondanza delle porzioni e sul cibo come atto necessario, che si oppone all'enfaticizzazione dell'elemento culturale, per tale ragione è stato descritto come *Consumo materialista*. L'ultimo fattore, invece, è dominato dall'attenzione per il cibo locale ma anche per la ricerca di gusti semplici e cibi familiari, quindi, relativi alla tradizione. Tale fattore è stato interpretato come un *Consumo alternativo* a quello massificato, seguendo anche l'impostazione adottata da Carfagna et al. (2014), specie con riferimento all'attenzione per i prodotti locali.

Per quanto concerne la dimensione relativa al turismo, che considera sia gli aspetti relativi al cibo che al viaggio (§ 5.1), si evidenziano quattro fattori, che insieme spiegano il 52% della variabilità (Tabella 5.10). Il primo fattore si caratterizza per una rispondenza positiva di quasi tutte le variabili legate alle attività relative al cibo, come la partecipazione a festival ed eventi gastronomici, l'acquisto di prodotti locali, la visita alle aziende agricole. Pertanto, è stato definito *Turismo gastronomico*. Il secondo fattore, definito *Turismo immerso*, evidenzia un turista più attento agli aspetti del viaggio che a quelli del cibo, con particolare riferimento alla cultura dei luoghi visitati, la preferenza per il soggiorno in piccole strutture, la propensione ad adattarsi ai costumi locali e a vivere l'esperienza con lentezza ma anche flessibilità. Si tratta, dunque, di un fattore per il quale l'aspetto della sostenibilità appare importante e che, per certi versi, ricalca maggiormente il modello dello *slow tourist* o *slow traveller* delineato da una parte della letteratura (cap. 4). Il terzo fattore vede la presenza di una propensione a farsi orientare fortemente delle iniziative di Slow Food, specialmente attraverso le guide ma senza dimenticare la rete Cittàslow. Per tale ragione è stato interpretato come il fattore del *Turismo da socio Slow Food*, per antonomasia. Infine, il quarto fattore, così come il primo, si caratterizza per l'attenzione agli aspetti legati al cibo, ma con un interesse focalizzato soprattutto sulla cucina e sulla preparazione dei pasti e, viceversa, non propenso alla sperimentazione di cibi sconosciuti o a partecipazione ad eventi, motivo per il quale è stato definito *Turismo da cuoco*. Questi risultati appaiono leggermente diversi rispetto a quanto riscontrato da Lee et. al. (2015b), per i quali si evidenziavano tre fattori, due relativi al cibo (*coinvolgimento nelle attività culinarie; assaggiare i sapori locali*) ed una relativa al viaggio (*immersione nella destinazione*).

Infine, la FA applicata ai temi della natura, dell'agroindustria e del progresso tecnologico, consente di estrapolare tre fattori, che spiegano il 47% della variabilità complessiva (Tabella 5.11). Il primo fattore è stato definito *Positivismo*, in quanto evidenzia un atteggiamento di fiducia verso il progresso tecnologico e, anche se in misura minore, verso il modello attuale di produzione agroalimentare.

Il secondo fattore, definito *Ecologismo*, invece esprime la preoccupazione verso l'ambiente ed il destino della Terra, con particolare riferimento allo sfruttamento delle risorse operato dall'uomo. Infine, l'ultimo fattore comunica una forte critica verso il sistema agroindustriale di produzione del cibo, soprattutto per quanto riguarda la qualità degli alimenti prodotti e, in seconda battuta, anche in relazione agli aspetti economici. Per tale ragioni è stato definito *Anti-agroindustria*.

Tabella 5.9 – Fattori relativi al rapporto col cibo

Variabile	Fattore	Distratto	Materialista	Alternativo	$\alpha$
Il consumo di cibo è un atto necessario.		0,358	<b>0,542</b>	0,285	0,67
Preferisco pranzi/cene con porzioni abbondanti.		-0,002	<b>0,816</b>	-0,065	
Preferisco consumare cibo familiar.		0,142	0,502	<b>0,590</b>	
Preferisco scegliere cibo di origine locale.		-0,179	0,006	<b>0,805</b>	
Preferisco un alimento diffuso e facilmente reperibile.		<b>0,641</b>	0,458	0,042	
Quando assaggio un alimento preferisco un gusto semplice.		0,373	-0,102	<b>0,667</b>	
Leggo le informazioni in etichetta distrattamente.		<b>0,717</b>	0,281	0,018	
Non consulto mai le guide prima di acquistare prodotti agroalimentari.		<b>0,759</b>	-0,179	0,011	
Variabilità spiegata - %		31,5	16,3	13,3	61,1

Note: Fattori definiti a seguito di rotazione;  $\alpha$  = Alpha di Cronbach.

Tabella 5.10 – Fattori relativi al turismo

Variabile	Fattore	Gastro- nomico	Immer- so	Socio SF	Cuoco	$\alpha$
Mi piace, se possibile, frequentare corsi di cucina durante i miei viaggi.		0,373	-0,029	0,204	<b>0,629</b>	0,81
Mi piace, se possibile, prepararmi i pasti durante i miei viaggi.		0,130	0,217	-0,103	<b>0,615</b>	
Mi piace provare cibo di strada nelle località che visito.		<b>0,546</b>	0,215	-0,035	-0,126	
Non mangio cibo locale durante i miei viaggi. Preferisco cibo col quale ho familiarità.*		0,328	0,081	-0,039	<b>-0,604</b>	
Mi piace leggere le ricette degli alimenti tipici delle località che visito.		<b>0,630</b>	0,142	0,123	0,140	
Mi piace acquistare libri di cucina nelle località che visito.		<b>0,603</b>	0,007	0,206	0,393	
Mi piace acquistare i prodotti tipici delle località che visito.		<b>0,673</b>	0,238	0,083	-0,106	
Mi piace partecipare a eventi / festival del cibo durante i miei viaggi.		<b>0,645</b>	0,189	0,223	0,087	
Preferisco soggiornare in ostelli piccoli e/o a conduzione familiare piuttosto che in grandi catene alberghiere.		0,181	<b>0,682</b>	0,011	0,050	
Mi piace visitare aziende agricole / mercati tradizionali nelle località che visito.		<b>0,559</b>	0,416	0,215	0,041	
Mi piace soggiornare in una destinazione turistica il più a lungo possibile.		-0,099	0,383	0,089	0,352	
Mi piace adattarmi agli usi ed ai costumi locali durante i miei viaggi.		0,316	<b>0,667</b>	0,086	-0,077	
Mi piace poter cambiare programmi ed itinerari durante i miei viaggi.		0,269	<b>0,604</b>	0,021	-0,006	
Mi piace “assaporare” con lentezza le località che visito.		0,025	<b>0,678</b>	0,293	0,112	
Mi piace visitare località che fanno parte della rete “Cittàslow” (Slow City).		0,108	0,356	<b>0,608</b>	0,184	
Consulto le guide Slow Food prima di scegliere un ristorante nelle località che visito.		0,099	0,052	<b>0,854</b>	-0,112	
Consulto le guide Slow Food per scegliere gli itinerari di viaggio.		0,107	0,043	<b>0,866</b>	0,134	
Variabilità spiegata - %		16,2	14,1	12,8	9,2	52,2

Note: Fattori definiti a seguito di rotazione;  $\alpha$  = Alpha di Cronbach; \* = variabile invertita.

Tabella 5.11 – Fattori relativi all’atteggiamento verso ambiente, agroindustria, progresso tecnologico

Variabile	Fattore	Positi- vismo	Ecolo- gismo	Anti agroin- dustria	$\alpha$
La crisi ecologica che sembra stia affrontando il genere umano è solo una esagerazione del mondo scientifico.*		-0,341	<b>0,456</b>	-0,337	0,76
La Terra è uno spazio limitato con risorse limitate.		0,070	<b>0,550</b>	0,015	
L’equilibrio naturale è abbastanza forte da porre rimedio ai danni causati dalle società moderne.*		-0,388	<b>0,459</b>	-0,403	
Se le società avanzate proseguiranno lungo questo percorso di sviluppo, molto presto gli uomini si dovranno confrontare con gravi disastri ecologici.		-0,086	<b>0,780</b>	0,156	
L’uomo contemporaneo sta sfruttando eccessivamente l’ambiente naturale.		-0,009	<b>0,807</b>	0,121	
L’industria alimentare è molto attenta al valore nutritivo dei suoi prodotti.*		<b>-0,438</b>	0,313	0,138	
I metodi moderni di produzione danno luogo a cibi senza vitamine e minerali.		-0,129	0,111	<b>0,674</b>	
La maggior parte dei cibi perde il proprio valore nutritivo a causa del processo di trasformazione.		0,009	0,218	<b>0,664</b>	
Attualmente, nei paesi sviluppati la maggior parte dei prodotti alimentari non presenta alcun rischio per la salute.*		<b>-0,529</b>	0,187	0,175	
La gran parte delle imprese agroalimentari è interessata ai profitti piuttosto che alla qualità dei beni che producono.		-0,062	0,359	<b>0,424</b>	
Guardando alla storia, la conoscenza e il progresso hanno sempre rappresentato l’arma migliore nella lotta per la sopravvivenza.		<b>0,565</b>	0,087	-0,050	
In Italia grazie al progresso tecnologico viviamo meglio di qualunque altra generazione del passato.		<b>0,708</b>	0,018	-0,134	
Il grado di civiltà di un paese si misura con il suo sviluppo tecnologico.		<b>0,773</b>	-0,093	0,027	
La tecnologia è la principale forza del progresso sociale.		<b>0,758</b>	-0,054	0,014	
Se si investono risorse nello sviluppo tecnologico saremo sicuramente in grado di fronteggiare i problemi futuri.		<b>0,732</b>	-0,075	0,066	
Variabilità spiegata - %		22,0	15,5	9,8	47,3

Note: Fattori definiti a seguito di rotazione;  $\alpha$  = Alpha di Cronbach; \* = variabile invertita.

## 5.5 La caratterizzazione dei gruppi

I dieci fattori ottenuti dalla FA esposta nel precedente paragrafo (§ 5.4), sono stati impiegati per clusterizzare il campione dei soci SF, seguendo la metodologia descritta nel paragrafo 5.2. I cluster individuati, la cui denominazione viene di seguito chiarita attraverso l'analisi di dettaglio dei dati, sono tre:

- Cluster 1 = *Soci Moderati*, 314 osservazioni, pari al 29% del campione.
- Cluster 2 = *Soci Radicali*, 92 osservazioni (8%).
- Cluster 3 = *Soci Tipo*, 695 osservazioni (63%).

Come è possibile osservare, il più ampio dei cluster è il terzo, nel quale ricadono quasi i 2/3 del campione, all'opposto, il Cluster 2 rappresenta una porzione decisamente minoritaria, mentre nel Cluster 1 vi sono quasi il 30% dei soci.

La Tabella 5.12 sintetizza le variabili impiegate nel MNL implementato allo scopo di interpretare le determinanti principali l'attribuzione dei singoli soci ad uno dei cluster, già definito *modello esplicativo*. Si evidenzia, a tale proposito, come la gran parte delle variabili impiegate sia di tipo categoriale, il cui punteggio è stato generato a partire dall'impiego di scale Likert.

Per quanto riguarda la natura dei dati, invece, si distinguono tre tipologie di variabili:

- Sociodemografiche (5);
- Dimensioni valoriali derivanti dal PVQ di Schwartz (2001) (3);
- Valori e progetti di Slow Food (5).

Si precisa che per i valori relativi a Slow Food è stata inglobata nel modello il solo valore totale (medio), mentre non vi sono rientrate le singole dimensioni (buono, pulito e giusto). Inoltre, la variabile *alto consumo* è stata costruita come variabile binaria (1; 0), considerando un valore pari ad uno quando l'acquisto dei presidi avveniva almeno ogni 2-3 mesi, dopo aver elaborato una media tra tutte le tipologie di prodotti presidio (§ 5.2 e 5.3).

Le Tabelle 5.13 e 5.14 espongono rispettivamente i risultati del modello esplicativo ed i relativi effetti marginali, espressi in valori percentuali. L'analisi dell'impatto dei fattori nella separazione dei gruppi, ovvero il MNL causale (§ 5.2), è esposta nella Tabella 5.15, mentre gli effetti marginali relativi nella Tabella 5.16. Infine, l'analisi dei gruppi operata mediante la misurazione delle differenze in media misurate col test di Tukey (§ 5.2) è esposta nelle Tabelle 5.17 e 5.18. A tal fine, sono state considerate le variabili sociodemografiche, la rispondenza ai valori Slow Food, il rapporto coi Presidi e col cibo e, infine, il sistema valoriale di Schwartz. In relazione alle sociodemografiche, va premesso che, per evitare un'eccessiva ridondanza dei dati, sono stati esposti i risultati delle sole variabili con differenze tra i gruppi statisticamente significative. Il commento seguente, analizza ciascun gruppo separatamente, prendendo in considerazione i risultati, nell'ordine, dei modelli MNL esplicativo e causale e, infine, del test di Tukey.

### 5.5.1 I Soci Moderati

Il Cluster 1 si caratterizza come il più distante dal gruppo base, con differenze presenti per tutte le tipologie di variabili, sociodemografiche, sistema valoriale e Slow Food

(Tabella 5.13). In particolare, rispetto al cluster base dei *Soci Tipo*, al crescere di un anno di età aumenta del 3,3% la probabilità di aderire ai *Soci Moderati*, al contrario, il genere e la residenza nel Centro Italia incidono negativamente. Il titolo di studio, pur presentando coefficiente negativo, non risulta statisticamente significativo. Le differenze valoriali rispetto al gruppo prevalente, appaiono piuttosto marcate, in particolare, le dimensioni di auto-trascendenza ed apertura al cambiamento e, seppur in misura minore, anche l'edonismo, sfavoriscono l'appartenenza a questo gruppo. All'opposto, il conservatorismo, valore che si oppone all'apertura al cambiamento (Capanna et al., 2005), favorisce l'ingresso nei *Soci Moderati*, mentre l'auto-affermazione, non risulta statisticamente significativa. L'appartenenza ai *Soci Moderati* è legata anche a livelli inferiori per i valori associativi, nonché a minori livelli di reputazione e consumo dei presidi. Osservando gli effetti marginali (Tabella 5.14), si rileva come i fattori che distanziano maggiormente i Cluster 1 e 3 siano proprio quelli riferibili a Slow Food, soprattutto i valori associativi, ma anche l'auto-trascendenza, che presenta l'effetto marginale più elevato, il Centro ed il genere.

L'analisi dell'impatto dei fattori nella separazione dei gruppi (Tabella 5.15), unitamente a quella dei relativi effetti marginali (Tabella 5.16), evidenzia un maggiore divario tra i gruppi legato alla dimensione del *consumatore distratto*, ovvero meno propenso ad informarsi attraverso la lettura di etichette e guide. Gli altri fattori legati al cibo (*materialista* e *alternativo*), spiegano, invece, solo la separazione rispetto al Cluster 2. I fattori relativi al turismo sono invece tutti significativi. Al crescere del loro peso, si riduce la probabilità rientrare nei *Soci Moderati*, specie per i fattori *turismo gastronomico* e *turismo immerso*. L'unica eccezione è rappresentata da *turismo da cuoco*, che favorisce il Gruppo 1 rispetto al 3, mentre non manifesta differenze significative tra i primi due cluster (Tabella 5.16). Evidentemente nel primo gruppo rientrano tendenzialmente cuochi hobbisti che amano praticare le proprie ricette anche in vacanza, ma più sedentari, meno propensi a visitare eventi, fiere ed ad *immersersi* nei luoghi visitati. I *Soci Moderati* evidenziano un minore antagonismo nei confronti dell'agroindustria, rispetto agli altri gruppi, ma con una distanza maggiore (effetto marginale) nei confronti dei *Radicali*. Infine, il fattore *positivismo* non spiega la separazione tra i gruppi.

L'analisi delle differenze in media, misurate col test di Tukey, evidenzia come i *Moderati* presentino un'età di 57 anni, superiore alla media del campione e intermedia tra gli altri due gruppi, anche se la differenza risulta significativa solo rispetto ai *Soci Tipo* (Tabella 5.17). In tutti i gruppi la maggioranza dei soci è localizzata nel Nord, tuttavia, il Cluster 1 mostra una maggiore quota di settentrionali rispetto al Cluster 3. In questo gruppo si osserva il valore più basso di soddisfazione (24,2), con differenza, tuttavia, significativa solo rispetto al Cluster 2, ed un orientamento politico di centro-sinistra meno accentuato (2,8), con differenza significativa rispetto al Cluster 3. Il gruppo dei *Moderati* è quello che presenta la maggior quota (25%) di soci storici, ovvero iscritti prima del 2000, con una differenza significativa solo rispetto ai *Soci Tipo*.

Relativamente ai valori associativi di Slow Food (Tabella 5.17), in generale, si osserva sempre la seguente gerarchia: pulito > buono > giusto. Inoltre, pur evidenziando una rispondenza elevata in tutti i gruppi, poiché nessuna delle dimensioni scende sotto il

valore 6, si registrano forti differenze tra i cluster. In particolare, i *Soci Moderati* presentano valori decisamente inferiori, in media ma anche in ciascuna delle singole dimensioni, con differenze fortemente significative rispetto a ognuno degli altri due gruppi.

I *Soci Moderati* presentano un legame meno forte col progetto Presidi, come si evince dal basso livello di riconoscimento della certificazione (51%), del logo (46%), di consumatori frequenti di presidi (31%), con valori, per le ultime due variabili, significativamente inferiori rispetto ai *Soci Tipo*. Analogamente a quanto osservato con i valori associativi, la reputazione dei presidi, pur collocandosi sempre su livelli in assoluto buoni, vede per il Cluster 1 risultati decisamente più bassi rispetto agli altri due gruppi.

Inoltre, davvero evidenti risultano le differenze tra i gruppi in termini di rapporto col cibo e sistema valoriale (Tabella 5.18). Relativamente al rapporto col cibo, si osserva per tutte le variabili la seguente gerarchia: *Radicali* > *Moderati* > *Tipo*. L'unica eccezione in tale senso è rappresentata dalla porzione del cibo consumato (minima vs abbondante), per la quale la differenza non risulta significativa, nel confronto tra Cluster 1 e 3. Nel complesso, per quanto riguarda questa scala, i *Moderati* si collocano quasi a metà strada tra i Cluster 2 e 3, con punteggi molto vicini al valore centrale (4), nel quale si evidenziano solo le propensioni per la lettura delle etichette ed a favore del cibo locale, rispetto a quello cosmopolita.

Per quanto riguarda il sistema valoriale, in tutti i gruppi si conferma la prevalenza delle dimensioni dell'auto-trascendenza e dell'apertura al cambiamento, ma anche un livello elevato di conservatorismo. Tuttavia, come così come per i valori associativi, anche in questo caso i *Moderati* si differenziano fortemente dagli altri, in particolare, con valori più bassi per auto-trascendenza ed apertura al cambiamento, ma anche per l'edonismo, confermando in sostanza le tendenze del MNL esplicativo.

### **5.5.2 I Soci Radicali**

La lettura del modello esplicativo, segnala che al crescere dell'età aumenta la probabilità di entrare a far parte dei *Soci Radicali* rispetto al gruppo base dei *Soci Tipo*, come per il primo gruppo (Tabella 5.13). Segno opposto presentano, invece, il genere ed il livello di istruzione. L'elevato consumo di presidi sfavorisce l'ingresso nei *Soci Radicali*, viceversa, al crescere dei valori associativi, cresce la probabilità di entrare in questo gruppo. Il sistema valoriale di Schwartz, invece, spiega poco le differenze tra i Cluster 2 e 3, con l'unica eccezione dell'auto-affermazione che favorisce l'adesione al Cluster 2. Prendendo in considerazione gli effetti marginali (Tabella 5.14), si osserva come siano proprio i valori Slow Food a rappresentare di gran lunga la variabile con effetto maggiore, seguita da titolo di studio e consumo di presidi. Da non trascurare è, tuttavia, anche il dato dell'età, infatti, all'aumentare di un anno, aumenta del 6,3% la probabilità di entrare nei *Radicali* rispetto ai *Soci Tipo*. La Tabella 5.14 permette, altresì, un confronto diretto tra i Cluster 1 e 2, dal quale si evincono delle differenze basate su valori Slow Food, auto-trascendenza, reputazione dei presidi ed edonismo, variabili che risultano tutte favorire i *Radicali* rispetto ai *Moderati*. Il Cluster 2, inoltre, anche nel confronto con il primo



gruppo, conferma un'influenza positiva dell'età e negativa del titolo di studio, che presenta l'effetto marginale maggiore.

Sia le dimensioni legate al cibo che al turismo spiegano la separazione dei *Soci Radicali* dagli altri gruppi (Tabella 5.15), tuttavia, con un maggiore impatto per le prime, specie per quella del *consumatore distratto* (Tabella 5.16). Inoltre, la dimensione *anti-agroindustria* distanzia i Radicali rispetto al Cluster 1, mentre l'ecologismo, con segno negativo, rispetto ai *Soci Tipo*.

Il test di Tukey, evidenzia come i *Soci Radicali* risultano i più anziani (quasi 60 anni in media), anche se la differenza rispetto ai *Soci Moderati*, seppur di quasi 3 anni, non risulta statisticamente significativa. A questo dato è da ascrivere probabilmente anche la maggiore presenza in questo gruppo di pensionati rispetto al Cluster 3. Per quanto concerne la residenza, non si evincono differenze statisticamente significative, probabilmente anche a causa della ridotta numerosità di questo gruppo, che, tuttavia, tendenzialmente è quello con la maggiore concentrazione di residenti nel Mezzogiorno (28% vs media = 23%). In linea con i risultati del MNL *esplicativo*, il Gruppo 2 risulta anche in media il meno istruito ma, nel contempo, registra un livello di soddisfazione più elevato rispetto agli altri, con una differenza significativa solo rispetto ai *Moderati*, ma tendenziale anche rispetto al terzo gruppo ( $P = 0,12$ ). I *Soci Radicali* risultano tendenzialmente i più orientati a sinistra (2,4), anche se le differenze con gli altri cluster non raggiungono una significatività statistica.

I *Radicali* presentano decisamente i livelli più alti per i valori associativi, in media e per i singoli parziali, con differenze sempre significative rispetto ai *Moderati*. Meno evidenti appaiono le distanze rispetto ai *Soci Tipo*, tuttavia, presentano una rispondenza ai valori associativi statisticamente più alta in media e per la dimensione del giusto, che in questo gruppo raggiunge un livello analogo al buono e non distante dal pulito.

Nei *Radicali* la familiarità col progetto Presidi non è particolarmente elevata, infatti, meno della metà riconosce la certificazione (46%), dato più basso tra i tre cluster, ed il logo (49%), anche se tali valori non risultano statisticamente diversi rispetto agli altri gruppi. Il 35% dei *Radicali* ha un'alta frequenza di consumo di presidi, dato sostanzialmente in linea con la media del campione. Tuttavia, in questo gruppo di rileva la più alta reputazione per i Presidi (5,61), con differenze significative rispetto agli altri gruppi.

Il rapporto col cibo caratterizza fortemente i *Radicali* rispetto agli altri due gruppi (Tabella 5.18). Infatti, seguendo meccanicamente lo schema di Holt (1997, 1998), il gruppo dei *Soci Radicali* risulta quello caratterizzato da gusti più popolari ed in maniera piuttosto netta. Le differenze rispetto agli altri gruppi appaiono elevate soprattutto per i confronti tra *atto culturale* e *necessità*, *unicità* e *reperibilità* ed in relazione alla lettura delle etichette (Tabella 5.18).

Relativamente al sistema valoriale (Tabella 5.18), in questo gruppo vengono enfatizzate le caratteristiche generali del campione. Le differenze più marcate si evincono nel confronto coi *Moderati*, specie in termini di edonismo, apertura al cambiamento ed auto-trascendenza, mentre rispetto ai *Soci Tipo* sono più alti i valori di conservatorismo ed auto-affermazione.

### 5.5.3 I Soci Tipo

Trattandosi del gruppo base nei MLN esplicativo e causale, gli aspetti relativi alle differenze rispetto a questi modelli sono, di fatto, già stati discussi nell'analisi dei precedenti gruppi. La discussione su questo gruppo si concentra, pertanto, prevalentemente sul test di Tukey (Tabelle 5.17 e 5.18).

In questo gruppo si ritrovano i soci con età media più bassa, 52 anni, a conferma anche delle indicazioni del MNL esplicativo, e una minore quota di pensionati. Viceversa, nei *Soci Tipo* più elevata è la presenza di soggetti impiegati in altre attività (es. studenti, casalinghe, operai, etc.), con differenza significativa rispetto ai *Soci Moderati*. Inoltre, relativamente alla residenza, i *Soci Tipo* sono più diffusi al Centro e meno al Nord, rispetto ai *Moderati*. Questo gruppo risulta anche il più istruito mediamente, con una differenza, tuttavia, significativa, solo rispetto al Cluster 2. Inoltre, nei *Soci Tipo* più bassa è la presenza di soci storici (18%), con differenza significativa rispetto ai *Moderati*.

Relativamente ai valori associativi di Slow Food (Tabella 5.17), come si è avuto già modo di osservare, in questo gruppo si osservano valori più alti rispetto ai *Moderati* ma leggermente più bassi rispetto ai *Radicali*.

Il Cluster 3 è quello che manifesta, nel complesso, una maggiore familiarità col progetto Presìdi. In primo luogo, è l'unico nel quale più della metà dei soci (58%) ne riconosce il logo, con una differenza significativa, tuttavia, solo rispetto al Cluster 1. Anche per quanto riguarda la tipologia di certificazione dei Presìdi è tra i *Soci Tipo* che si registra il maggior numero di risposte corrette (55%), ma in questo caso le differenze non appaiono statisticamente significative. Inoltre, è in questo Gruppo che si ha il maggior numero di assidui consumatori di presìdi (39%), con una differenza significativa rispetto ai *Soci Moderati*. Analogamente a quanto osservato con i valori associativi, la reputazione dei presìdi, vede questo cluster collocarsi in seconda posizione, con valori inferiori ai *Radicali* ma superiori ai *Moderati*, pur avvicinandosi maggiormente ai primi.

Relativamente al rapporto col cibo, invece, i *Soci Tipo* rappresentano decisamente i più elitari (Holt, 1997, 1998; Carfagna et al., 2014), con una notevole attenzione alle etichette ed al cibo artigianale, aspetti per i quali si oppongono decisamente ai *Radicali* (Tabella 5.18).

Il sistema valoriale si caratterizza per una forte auto-trascendenza (6,24) ed apertura al cambiamento (5,40) e risulta, nel complesso, più simile a quello del Cluster 2, rispetto al Cluster 1.

In sintesi, l'analisi dei soci Slow Food mette in evidenza la presenza di un campione con elevato livello culturale, tendenzialmente anziano e con un orientamento valoriale ma anche politico decisamente aperto e progressista. La clusterizzazione per gruppi evidenzia la prevalenza dei *Soci Tipo*, così definiti non tanto perché più numerosi, ma soprattutto perché in essi appaiono tutte presenti, ed in misura piuttosto equilibrata, le tematiche che caratterizzano il Movimento. Esse si manifestano, infatti, attraverso i valori associativi, la migliore conoscenza del progetto Presìdi, il consumo più frequente dei prodotti presidiati, l'attenzione nell'informarsi attraverso le etichette e le guide, la propensione all'ecologismo.

Il gruppo dei *Radicali* presenta un sistema valoriale analogo a quello dei *Soci Tipo*, ma si caratterizza per un'enfatizzazione ancora maggiore dei valori associativi (specie il *giusto*), una migliore reputazione dei presidi e si differenzia soprattutto per un atteggiamento verso il cibo più popolare e meno elitario, rispetto agli altri due gruppi. In questo senso, si suggerisce come la preferenza verso un cibo facilmente reperibile, che caratterizza questo cluster, possa anche essere posta in relazione all'esigenza di una maggiore accessibilità del cibo di qualità, elemento legato senz'altro alla dimensione del giusto e più, in generale, alla missione di Slow Food.

Infine, il cluster dei *Moderati*, pur presentando una sostanziale affinità con i valori associativi, rappresenta il gruppo che più si distanzia dagli altri in termini ideali ma anche pratici. Infatti, mentre l'atteggiamento rispetto al cibo li separa soprattutto dai *Radicali*, ma in parte anche dai *Soci Tipo*, l'atteggiamento turistico è totalmente diverso rispetto agli altri gruppi, con una minore propensione allo *Slow Tourism*. Inoltre, questo gruppo presenta anche una minore influenza della dimensione ecologista e soprattutto di contrasto all'agroindustria. In questo senso è interessante notare che i *Moderati* presentano la maggiore quota di soci storici, pertanto, questi dati potrebbero anche essere letti come un indizio dell'evoluzione di Slow Food (§ 2.4) da movimento da gastronomico ad ecogastronomico.

Tabella 5.12 – Descrizione delle variabili impiegate nel modello esplicativo

Variabile	Tipo
età	Con
genere (1 = se maschile)	D
residenza (var. omessa = Nord)	D*2
titolo di studio	Cat*5
orientamento politico (1 = sx; 4 = centro; 7 = dx)	Cat*7
auto-trascendenza	Cat*7
conservatorismo	Cat*7
auto-affermazione	Cat*7
edonismo	Cat*7
apertura al cambiamento	Cat*7
valori Slow Food (media)	Cat*7
alto consumo di presidi	D
reputazione presidi (media)	Cat*7

Nota: Con = continua; D = dicotomica; Cat = categoriale.

Tabella 5.13 – Modello esplicativo ottenuto mediante MLN

Variabile	Cluster	Cluster 1			Cluster 2		
		<i>Soci Moderati</i>			<i>Soci Radicali</i>		
		Coef.	P> z		Coef.	P> z	
			val.	sign.		val.	sign.
<i>Sociodemografiche</i>							
età		0,032	0,000	****	0,061	0,000	****
genere		-0,483	0,005	***	-0,491	0,075	*
centro		-0,401	0,043	**	-0,142	0,647	
mezzogiorno		0,257	0,182		0,470	0,113	
titolo di studio		-0,183	0,164		-0,774	0,000	****
orientamento politico		0,080	0,112		-0,041	0,631	
<i>Sistema valoriale</i>							
auto-trascendenza		-0,556	0,000	****	0,034	0,894	
conservatorismo		0,157	0,085	*	0,180	0,210	
auto-affermazione		0,088	0,249		0,243	0,041	**
edonismo		-0,102	0,089	*	0,149	0,108	
apertura al cambiamento		-0,240	0,009	***	-0,032	0,836	
<i>Slow Food</i>							
valori Slow Food		-0,534	0,003	***	0,898	0,022	**
alto consumo di presidi		-0,267	0,093	*	-0,526	0,043	**
reputazione presidi		-0,301	0,002	***	0,097	0,541	
_cons		7,276	0,000	****	-11,227	0,000	****

Note:  $R^2 = 0,13$ ; \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\* =  $p \leq 0,001$ ; Robust standard errors; Base = Cluster 3 (*Soci Tipo*).

Tabella 5.14 – Modello esplicativo: effetti marginali (*odds ratio* - %)

Variabile	Confronto Cluster								
	1 vs 2			1 vs 3			2 vs 3		
	var %	P> z		var %	P> z		var %	P> z	
		val.	sign.		val.	sign.		val.	sign.
<i>Sociodemografiche</i>									
età	-2,8	0,014	**	3,3	0,000	****	6,3	0,000	****
genere	0,8	0,978		-38,3	0,005	***	-38,8	0,075	*
centro	-22,8	0,450		33,0	0,043	**	-13,2	0,647	
mezzogiorno	-19,2	0,501		-29,3	0,182		59,9	0,113	
titolo di studio	80,6	0,003	***	-16,7	0,164		-59,3	0,000	****
orientamento politico	12,9	0,187		8,3	0,112		-4,1	0,631	
<i>Sistema valoriale</i>									
auto-trascendenza	-44,6	0,029	**	-42,7	0,000	****	3,4	0,894	
conservatorismo	-2,2	0,886		17,1	0,085	*	19,7	0,210	
auto-affermazione	-14,4	0,230		9,2	0,249		27,5	0,041	**
edonismo	-22,2	0,013	**	-9,7	0,089	*	16,0	0,108	
apertura al cambiamento	-18,8	0,201		-21,3	0,009	***	-3,1	0,836	
<i>Slow Food</i>									
valori Slow Food	-76,1	0,000	****	-41,4	0,003	***	145,4	0,022	**
alto consumo di presidi	29,6	0,356		-23,4	0,093	*	-40,9	0,043	**
reputazione presidi	-32,9	0,017	**	-26,0	0,002	***	10,2	0,541	

Note: \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\* =  $p \leq 0,001$ ; Cluster 1 = *Soci Moderati*; Cluster 2 = *Soci Radicali*; Cluster 3 = *Soci Tipo*.

Tabella 5.15 – Modello causale ottenuto mediante MLN

Variabile (fattore)	Cluster 1			Cluster 2		
	<i>Soci Moderati</i>			<i>Soci Radicali</i>		
	Coef.	P> z		Coef.	P> z	
		val.	sign.		val.	sign.
<i>Rapporto col cibo</i>						
Distratto	1,230	0,000	****	3,083	0,000	****
Materialista	0,097	0,391		1,734	0,000	****
Alternativo	-0,177	0,138		1,609	0,000	****
<i>Turismo</i>						
Gastronomico	-1,273	0,000	****	0,568	0,044	**
Immerso	-1,222	0,000	****	0,421	0,087	*
Da socio SF	-0,218	0,039	**	0,543	0,011	**
Da cuoco	0,371	0,001	***	0,578	0,003	***
<i>Ambiente, agroindustria, progresso tecnologico</i>						
Positivismo	0,127	0,269		0,315	0,135	
Ecologismo	-0,932	0,000	****	-0,958	0,000	****
Anti-agroindustria	-0,320	0,004	***	0,150	0,453	
_cons	-1,353	0,000	****	-5,664	0,000	****

Note:  $R^2 = 0,57$ ; \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\*  $p \leq 0,001$ ; Robust standard errors; Base = Cluster 3 (*Soci Tipo*).

Tabella 5.16 – Modello causale: effetti marginali (*odds ratio* - %)

Variabile (fattore)	Confronto Cluster			1 vs 2			1 vs 3			2 vs 3		
	var %	P> z		var %	P> z		var %	P> z				
		Val.	sign.		Val.	sign.		Val.	sign.			
<i>Rapporto col cibo</i>												
Consumo distratto	-84,3	0,000	****	242,2	0,000	****	2083,4	0,000	****			
C. materialista	-80,6	0,000	****	-10,1	0,391		466,6	0,000	****			
C. alternativo	-83,2	0,000	****	-16,2	0,138		399,6	0,000	****			
<i>Turismo</i>												
Turismo gastronomico	-84,1	0,000	****	-72,0	0,000	****	76,5	0,044	**			
T. immerso	-80,7	0,000	****	-70,5	0,000	****	52,3	0,087	*			
T. da socio SF	-53,3	0,000	****	-19,6	0,039	**	72,2	0,011	**			
T. del cuoco	-18,8	0,307		44,8	0,001	***	78,3	0,003	***			
<i>Ambiente, agroindustria, progresso tecnologico</i>												
Positivismo	-17,1	0,372		13,6	0,269		37,0	0,135				
Ecologismo	2,6	0,895		-60,6	0,000	****	-61,6	0,000	****			
Anti-agroindustria	-37,5	0,016	***	-27,4	0,004	***	16,1	0,453				

Note: \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\* =  $p \leq 0,001$ ; Cluster 1 = *Soci Moderati*; Cluster 2 = *Soci Radicali*; Cluster 3 = *Soci Tipo*.

Tabella 5.17 – Confronto tra i Cluster: Caratteristiche sociodemografiche, valori e Presìdi Slow Food

Variabile	Cluster	Medie			Confronti					
		1 (29%)	2 (8%)	3 (63%)	2 vs 1		3 vs 1		3 vs 2	
					P> z		P> z		P> z	
					val.	sign.	val.	sign.	val.	sign.
<i>Sociodemografiche</i>										
età (anni)		57,1	59,7	52,2	2,6		-4,8	****	-7,4	****
centro (%)		15,6	20,7	24,3	5,0		8,7	***	3,7	
nord (%)		61,1	51,1	54,0	-10,1		-7,2	*	2,9	
titolo di studio (Cat.: 0-4)		3,5	3,2	3,5	-0,3	****	0,05		0,3	****
altra attività (%)		15,0	18,5	20,7	3,5		5,8	*	2,2	
pensionato (%)		28,0	32,6	18,6	4,6		-9,5	***	-14,0	***
soddisfazione (0-35)		24,2	26,0	24,9	1,9	***	0,7		-1,2	
orientamento politico (1-7)		2,8	2,4	2,6	-0,4		-0,2	*	0,1	
soci storici (%)		25,0	22,0	18,0	-3,0		-7,0	**	-4,0	
<i>Valori Slow Food e Presidi</i>										
buono (1-7)		6,36	6,64	6,51	0,28	****	0,15	****	-0,13	
pulito (1-7)		6,42	6,78	6,71	0,36	****	0,29	****	-0,07	
giusto (1-7)		6,04	6,61	6,34	0,57	****	0,30	****	-0,27	***
valori SF (media) (1-7)		6,24	6,54	6,48	0,30	****	0,24	****	-0,06	***
logo (%)		45,9	48,9	58,4	3,1		12,6	***	9,5	
certificazione (%)		51,0	45,7	55,3	-5,3		4,3		9,6	
alto consumo di presidi (%)		30,9	34,8	38,8	3,9		8,0	**		
reputazione presidi (1-7)		5,05	5,61	5,40	0,6	****	0,35	****	-0,21	*

Note: \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\*  $p \leq 0,001$ ; Confronto effettuato mediante il test di Tukey.



Tabella 5.18 – Confronto tra i Cluster: Rapporto col cibo e sistema valoriale (medie comprese tra 1 e 7)

Variabile	Cluster	Medie			Confronti					
		1 (29%)	2 (8%)	3 (63%)	2 vs 1		3 vs 1		3 vs 2	
					P> z		P> z		P> z	
					val.	sign.	val.	sign.	val.	sign.
<i>Rapporto col cibo</i>										
atto culturale vs necessità		4,12	6,13	3,50	2,0	****	-0,6	****	-2,6	****
porzioni: minime vs abbondanti		3,76	4,68	3,80	0,9	****	0,0		-0,9	****
sconosciuto vs familiare		3,92	5,74	3,56	1,8	****	-0,4	****	-2,2	****
cosmopolita vs locale		5,29	6,35	4,68	1,1	****	-0,6	****	-1,7	****
artigianale vs diffuso		3,33	5,59	2,29	2,3	****	-1,0	****	-3,3	****
gusto: ricercato vs semplice		4,91	6,10	4,68	1,2	****	-0,2	****	-1,4	****
etichette: attento vs disattento		2,80	5,67	1,86	2,9	****	-0,9	****	-3,8	****
guide: sempre vs mai		4,48	4,96	3,49	0,5	**	-1,0	****	-1,5	****
<i>Sistema valoriale</i>										
auto-trascendenza		5,89	6,33	6,24	0,4	****	0,4	****	-0,1	
conservatorismo		4,97	5,30	4,98	0,3	***	0,0		-0,3	***
auto-affermazione		3,38	3,60	3,37	0,2		0,0		-0,2	***
edonismo		4,03	4,70	4,42	0,7	****	0,4	****	-0,3	
apertura al cambiamento		5,00	5,52	5,40	0,5	****	0,4	****	-0,1	

Note: \* =  $p \leq 0,1$ ; \*\* =  $p \leq 0,05$ ; \*\*\* =  $p \leq 0,01$ ; \*\*\*\* =  $p \leq 0,001$ ; Confronto effettuato mediante il test di Tukey.

## Allegato A- Questionario per la caratterizzazione dei soci Slow Food

Gentile Socio,

l'Associazione Slow Food, in collaborazione con l'Università di Napoli *Federico II*, sta svolgendo un'indagine per conoscere l'orientamento dei propri iscritti in merito alle tematiche ed ai valori che sono alla base dell'Associazione.

La compilazione del questionario richiede circa 15 minuti. La preghiamo di leggere attentamente le domande e di rispondere in tutta serenità. Non ci sono risposte giuste o sbagliate, siamo solo interessati alla sua personale opinione. Tutte le risposte sono confidenziali e verranno raccolte in maniera anonima, nel rispetto della vigente normativa sulla riservatezza (Reg. UE 2016/679).

Per compilare il questionario cliccare sul link sottostante:

### Sezione A

Il primo gruppo di domande ha lo scopo di conoscere la sua opinione su alcuni aspetti dei prodotti agroalimentari legati alla missione di Slow Food. Per favore, indichi quanto sono importanti per lei i seguenti obiettivi, utilizzando un punteggio da 1 a 7, in cui “1” significa “*per nulla importante*” e “7” significa “*estremamente importante*”.

A1. Preservare la biodiversità in agricoltura:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A2. Preservare e valorizzare gli alimenti locali:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A3. Preservare e valorizzare gli alimenti tradizionali:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A4. Preservare e valorizzare l'agricoltura familiare:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A5. Conoscere i produttori agricoli e avere un rapporto diretto con essi:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A6. Consumare alimenti con un buon sapore:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A7. Consumare alimenti salubri:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A8. Consumare alimenti prodotti con un basso impatto ambientale:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A9. Pagare un giusto prezzo ai produttori agricoli:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

A10. Pagare un prezzo che renda il buon cibo alla portata di tutti:

① per nulla importante      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ estremamente importante

## Sezione B

**Focalizzeremo ora l'attenzione sui Presidi Slow Food.**

B1. Conosce i Presidi Slow Food?

☐ no

☐ sì

**I Presidi rappresentano uno dei principali progetti di Slow Food per preservare la biodiversità in agricoltura, attraverso un'opera di valorizzazione delle piccole produzioni tradizionali. Generalmente si tratta di prodotti agroalimentari di origine vegetale o animale, ma in alcuni casi i Presidi sono anche specie, razze, tecniche di produzione o ecosistemi. Le caratteristiche comune a tutti i Presidi sono il rischio di estinzione (reale o potenziale), il forte legame con il territorio d'origine e la produzione su piccola scala.**

B2. I Presidi Slow Food sono riconoscibili attraverso un logo, saprebbe individuarlo?

- a) Immagine logo Slow Food ☐
- b) Immagine logo DOP ☐
- c) Immagine logo Biologico ☐
- d) Immagine logo Presidi ☐

B3. Sulla base delle sue conoscenze, indichi quale certificazione utilizza Slow Food per garantire i prodotti dei Presidi:

- a) Sono garantiti dai singoli agricoltori aderenti al Presidio ☐
- b) Sono garantiti da Slow Food ☐
- c) Sono garantiti da una certificazione partecipata, che vede la collaborazione dei produttori, delle loro Associazioni, dei consumatori e di Slow Food ☐
- d) Sono garantiti dalle Associazioni di produttori dei Presidi ☐
- e) Sono garantiti da un Ente Certificatore indipendente da Slow Food ☐

B4. Indichi con quale frequenza consuma Presidi Slow Food, impiegando una scala da 1 a 7, dove 1 significa *mai* e 7 *diverse volte a settimana*:

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
mai	massimo una volta all'anno	ogni 2-3 mesi	una volta al mese	2-3 volte al mese	una volta a settimana	diverse volte a settimana

- Cereali ☐
- Dolci ☐
- Frutta fresca, secca e derivati ☐
- Latticini e formaggi ☐
- Legumi ☐
- Miele ☐
- Olio ☐
- Ortaggi e conserve vegetali ☐
- Pane e prodotti da forno ☐
- Pesce, frutti di mare e derivati ☐
- Sale ☐
- Salumi e derivati carnei ☐
- Spezie, erbe selvatiche e condimenti ☐
- Vino ☐

Utilizzando una scala da 1 a 7, in cui 1 significa che è *totalmente in disaccordo* e 7 significa che è *totalmente in accordo*, indichi in quale misura è d'accordo o in disaccordo con ciascuna delle seguenti affermazioni:

B5. Il gusto dei Presidi Slow Food è superiore agli altri prodotti agroalimentari presenti sul mercato

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
totalmente in disaccordo						totalmente in accordo

B.6 I Presidi Slow Food hanno un minor impatto ambientale rispetto agli altri prodotti agroalimentari:



B7. I Presidi Slow Food sono ottenuti seguendo i principi dell'agricoltura biologica:



B8. Il prezzo pagato per i Presidi Slow Food remunera in maniera giusta i produttori agricoli:



B9. Il prezzo dei Presidi Slow Food è alla portata della maggior parte dei consumatori:



B10. I Presidi Slow Food consentono la sopravvivenza dei piccoli produttori e dell'agricoltura familiare:



### Sezione C

**Le domande che seguono hanno la funzione di definire il significato che ha per lei il cibo nella vita di tutti i giorni. Utilizzando un punteggio da 1 a 7, in cui 1 significa “non mi somiglia per nulla”, mentre 7 significa “molto simile a me”, indichi quanto si identifica con le affermazioni descritte di seguito.**

C1. Il consumo di cibo è per me:



C2. Preferisco pranzi/cene con porzioni:



C3. Preferisco:



C4. Relativamente all'origine del cibo, preferisco scegliere prodotti:

①                      ②                      ③                      ④                      ⑤                      ⑥                      ⑦  
provenienti da tutto il mondo                      locali

C5. Relativamente alle modalità di produzione e distribuzione del cibo, preferisco un alimento:

① Artigianale ed unico      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ Diffuso e facilmente reperibile

C6. Quando assaggio un alimento preferisco un gusto:

Ricerca

(1)                  (2)                  (3)                  (4)                  (5)                  (6)                  (7)

Semplice

C7. Leggo le informazioni in etichetta:

① con attenzione      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ distrattamente

C8. Consulto le Guide prima di acquistare alcuni prodotti agroalimentari:

① sempre                      ②                      ③                      ④                      ⑤                      ⑥                      ⑦ mai

## Sezione D

**Pensando ai viaggi di piacere (vacanze) e, in particolare, alle attività che ama svolgere nelle località visitate, indichi quanto si identifica con le affermazioni descritte di seguito utilizzando un punteggio da 1 a 7, in cui “1” significa “totalmente in disaccordo“, mentre “7” significa “totalmente in accordo”.**

D1. Mi piace, se possibile, frequentare corsi di cucina durante i miei viaggi:

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

D2. Mi piace, se possibile, prepararmi i pasti durante i miei viaggi:

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo



①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
totalmente in disaccordo						totalmente in accordo

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
totalmente in disaccordo						totalmente in accordo

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
totalmente in disaccordo						totalmente in accordo

① sempre                      ②                      ③                      ④                      ⑤                      ⑥                      ⑦ mai

① sempre                      ②                      ③                      ④                      ⑤                      ⑥                      ⑦ mai

**Le seguenti domande consentono di definire cosa è importante per lei nella vita. Utilizzando un punteggio da 1 a 7, in cui “1” significa “non mi somiglia per nulla“, mentre “7” significa “molto simile a me“, indichi quanto si identifica con le persone descritte di seguito.**

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me



E5. È importante per lui/lei vivere in un ambiente sicuro. Evita ogni cosa che potrebbe mettere in pericolo la sua sicurezza:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E6. Ama prendere decisioni in assoluta autonomia. Egli desidera essere libero ed indipendente:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E7. È importante per lui/lei avere nuove idee ed essere creativo. Gli/Le piace fare le cose in un suo modo originale.

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E8. Gli/Le piace rischiare. È sempre alla ricerca di avventure

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E9. È molto importante per lui avere successo. Vuole che la gente riconosca i suoi meriti:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E10. Vuole veramente godersi la vita. Spassarsela è molto importante per lui/lei:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E11. Pensa che sia importante che ogni persona al mondo venga trattata allo stesso modo. Crede che ognuno dovrebbe avere le stesse opportunità nella vita:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E12. È molto importante per lui/lei che il suo Paese sia al sicuro. Ritene che lo Stato debba stare in guardia contro le minacce dall'interno e all'esterno:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E13. È molto importante per lui/lei aiutare le persone che ha intorno. Ambisce a prendersi cura del loro benessere:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E14. Pensa che sia importante fare molte cose diverse nella vita. È sempre in cerca di novità da provare:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E15. È importante per lui essere a capo degli altri e dire loro che cosa fare. Vuole che la gente faccia ciò che lui/lei dice:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E16. È importante per lui/lei essere leale verso i propri amici. Ambisce a dedicarsi alle persone che gli/le sono vicine:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E17. È molto importante per lui/lei mostrare le proprie abilità. Vuole che la gente lo ammiri per ciò che fa:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E18. È importante per lui/lei comportarsi sempre in modo appropriato. Vuole evitare di fare qualsiasi cosa che la gente giudicherebbe sbagliata:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E19. È fortemente convinto/a che la gente dovrebbe avere cura della natura. Tutelare l'ambiente è importante per lui/lei:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E20. La tradizione è importante per lui/lei. Vuole seguire gli insegnamenti che gli sono stati trasmessi dalla sua famiglia o dal suo credo religioso:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

E21. Cerca ogni occasione per divertirsi. È importante per lui/lei fare cose che sono fonte di piacere:

① non mi somiglia per nulla      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ molto simile a me

### Sezione F

**Di seguito le chiediamo di rispondere ad alcune domande che hanno lo scopo di indagare il suo atteggiamento nei confronti delle tematiche ambientali, della produzione alimentare e del progresso tecnologico.**

F1. L'industria alimentare è molto attenta al valore nutritivo dei suoi prodotti:

F2. I metodi moderni di produzione danno luogo a cibi senza vitamine e minerali:

F3. La crisi ecologica che sembra stia affrontando il genere umano è solo una esagerazione del mondo scientifico:

F4. Guardando alla storia, la conoscenza e il progresso hanno sempre rappresentato l'arma migliore nella lotta per la sopravvivenza:

F5. La Terra è uno spazio limitato con risorse limitate:

F6. La maggior parte dei cibi perde il proprio valore nutritivo a causa del processo di trasformazione:

F7. L'equilibrio naturale è abbastanza forte da porre rimedio ai danni causati dalle società moderne:

F8. In Italia grazie al progresso tecnologico viviamo meglio di qualunque altra generazione del passato:

98

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
totalmente in disaccordo						totalmente in accordo

### Sezione G

**Per concludere questa intervista le chiediamo di fornire alcune informazioni di base. Si ricorda che tali dati verranno trattati nel rispetto delle norme sulla riservatezza, come sottolineato nella premessa al questionario.**

G1. Genere: M ☐ F ☐

G2. Et : \_\_\_\_\_

G3. Comune di residenza \_\_\_\_\_

G4. Provincia di residenza \_\_\_\_\_

G5. Anno di adesione a Slow Food: \_\_\_\_\_

G6. Titolo di studio: Nessuno ☐ Licenza elementare ☐ Licenza media ☐

Istruzione secondaria superiore ☐ Laurea o titolo superiore ☐

G7. Professione: Casalingo/a ☐ Impiegato/a ☐ Imprenditore ☐

Commerciante ☐ Libero/a professionista ☐ Operaio/a ☐

Studente/essa ☐ Disoccupato/a ☐ Pensionato/a ☐

Agricoltore/imprenditore agricolo ☐ Altro ☐

G8. Numero di componenti del nucleo familiare \_\_\_\_\_

G9. Indicare il livello medio del reddito netto familiare su base mensile (in euro):

meno di 1000 ☐ 1001-2000 ☐ 2001-4000 ☐ 4001-7000 ☐ pi  di 7000 ☐

Utilizzando un punteggio da 1 a 7, in cui “1” significa che   “*totalmente in disaccordo*” e “7” significa che   “*totalmente in accordo*” indichi in quale misura si identifica con ciascuna delle seguenti affermazioni.

G10. Sono soddisfatto della mia vita

①  
totalmente in  
disaccordo

②

③

④

⑤

⑥

⑦  
totalmente in  
accordo

☐ ① totalmente in disaccordo
 ☐ ②
 ☐ ③
 ☐ ④
 ☐ ⑤
 ☐ ⑥
 ☐ ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① totalmente in disaccordo      ②      ③      ④      ⑤      ⑥      ⑦ totalmente in accordo

① Sinistra                      ②                      ③                      ④ Centro                      ⑤                      ⑥                      ⑦ Destra

## 6. LA TEORIA DEL PREZZO GIUSTO

L'esigenza della congruità del prezzo negli scambi economici è sempre stata avvertita nelle diverse epoche e società che hanno attraversato la storia dell'umanità. Basti pensare che già un'antica stele collocata presso un mercato babilonese conteneva l'espressione *prezzo giusto* (Baldwin, 1959).

Nell'ambito del pensiero occidentale, Tommaso d'Aquino (1225-1274) è universalmente riconosciuto come l'autore che ha inquadrato per la prima volta con rigore questa tematica, costituendo con i propri scritti quella che viene considerata una vera e propria *Teoria del prezzo giusto*.

Va osservato come il pensiero di Tommaso in merito al prezzo giusto erediti e rielabori una lunga, anche se probabilmente poco organica, tradizione, che presenta indubbiamente forti radici nel pensiero classico, sia greco che romano. Infatti, in Tommaso, anzitutto, è presente l'influenza del sistema filosofico aristotelico, che molto ha inciso in assoluto sulla sua speculazione. Nel caso specifico, particolare importanza va attribuita alla *Teoria dello scambio* presentata dall'autore di Stagira nella sua *Etica Nicomachea*. L'altra radice classica è rappresentata dalla poderosa produzione legislativa romana, che ha condizionato notevolmente i giuristi, in primo luogo, ma anche i teologi medievali e con essi lo stesso Tommaso.

Dall'impostazione tomistica sono poi derivati i successivi sviluppi sull'argomento, spesso di segno molto diverso, che hanno interessato alcuni tra i più importanti pensatori ed economisti, dalla modernità fino ad oggi. Pertanto, Tommaso si può considerare, da un lato, come una sintesi, un punto d'arrivo della discussione maturata dall'epoca classica fino ad arrivare al Medioevo e, dall'altro, come un punto di partenza, un riferimento in ambito moderno-contemporaneo, costituendo, di fatto, un ponte tra l'antichità e la modernità.

### 6.1 L'epoca classica: Aristotele e la *laesio enormis*

Il pensiero economico di Aristotele (384/383 a.C.-322 a.C.), come appena accennato, ha avuto un impatto importante sugli autori di epoca scolastica, tra i quali Alberto Magno (1206-1280) e Tommaso d'Aquino. Il concetto di giustizia aristotelico, esposto nel V Libro dell'*Etica Nicomachea*, è legato a quello di virtù. In particolare, la virtù è definita da Aristotele come la capacità di evitare i comportamenti estremi (*Etica Nicomachea*, III Libro)<sup>5</sup>.

In prima battuta, Aristotele definisce giusto come *ciò che è conforme alla legge e ciò che rispetta l'uguaglianza* (*Etica Nicomachea*, V Libro).

---

<sup>5</sup> Le virtù secondo Aristotele (*Etica Nicomachea*, III Libro):

- Il *coraggio* come giusto mezzo tra la viltà e la temerarietà
- La *temperanza* come giusto mezzo tra intemperanza e insensibilità
- La *liberalità* come giusto mezzo tra avarizia e prodigalità
- La *magnanimità* come giusto mezzo tra la vanità e l'umiltà
- La *mansuetudine* come giusto mezzo tra l'irascibilità e l'indolenza.

Relativamente al primo significato va ricordato che l'obiettivo delle leggi è l'utilità comune di tutti i cittadini (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro). Da ciò deriva che... *in uno dei sensi in cui usiamo il termine, chiamiamo giusto ciò che produce e custodisce per la comunità politica la felicità e le sue componenti* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro). Tuttavia, *la legge comanda anche di compiere le opere dell'uomo coraggioso, ...dell'uomo temperato, ...dell'uomo bonario...e così anche per le altre virtù e gli altri vizi, ma ciò rettamente se la giustizia è stabilita rettamente.*

Da ciò si deduce come per il filosofo greco la giustizia rappresenti la più alta delle virtù o meglio le comprenda tutte, come arriva ad affermare esplicitamente: *Nella giustizia è compresa ogni virtù...e ancora: La giustizia è la virtù nella sua completezza* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro).

Inoltre, Aristotele sottolinea l'importanza del praticare la giustizia verso gli altri, poiché: *L'uomo migliore è colui che esercita la virtù verso gli altri* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro).

Questo primo tipo di giustizia, ovvero quella *conforme alla legge* è una giustizia generale, ovvero riferita al bene comune.

Tale tipologia di giustizia, definita anche come *distributiva*, si sviluppa, pertanto, in ambito pubblico, in quanto attiene alla distribuzione di cariche e di beni appartenenti alla comunità, alle relazioni tra individui di diverso stato.

La seconda forma di giustizia ovvero quella che *rispetta l'uguaglianza* è, al contrario, definita *correttiva* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro). Essa attiene agli scambi tra privati, i quali, a loro volta, possono essere a carattere volontario o involontario. Nelle relazioni a carattere volontario rientrano anche i rapporti di compravendita.

Lo strumento individuato da Aristotele per misurare la giustizia è rappresentato dalle proporzioni matematiche. Nello specifico, per la giustizia distributiva si applica la proporzione geometrica, per la correttiva quella aritmetica.

Aristotele tratta anche della *reciprocità*, una forma di giustizia introdotta dai Pitagorici, sintetizzata dalla frase, attribuita a Radamante<sup>6</sup>: *Se uno subisse ciò che ha fatto, giudizio retto sarebbe* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro).

Tuttavia, secondo Aristotele in molti casi la reciprocità non si associa alla giustizia, perché, ad esempio, non è giusto che un uomo che picchia venga a sua volta picchiato, poiché occorre distinguere in base al contesto (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro). Egli sottolinea però come questa tipologia di giustizia sia alla base della comunità rette sugli scambi. Aristotele fornisce un esempio di quella che definisce *congiunzione diagonale*, usando come esempio uno scambio tra architetto e calzolaio. Per Aristotele, infatti, affinché lo scambio tra un architetto (che edifica una casa) e un calzolaio (che produce scarpe) e le relative merci sia giusto, è necessario realizzare prima un'uguaglianza proporzionale tra i beni, perché generalmente sono caratterizzati da diverso valore (Etica Nicomachea, V Libro). In questo caso, quindi, si finisce col pervenire ad una proporzione aritmetica, che si ottiene, tuttavia, partendo dalla reciprocità

---

<sup>6</sup> Radamante o Radamanto è personaggio mitologico greco, semidio cretese, figlio di Zeus e di Europa, fratello di Minosse. Ritenuto, tra l'altro, un legislatore sapientissimo, ragione per la quale veniva preso a riferimento in ambito giuridico.



e passando per una proporzione geometrica. È proprio dalla necessità di rendere giusta questa tipologia di scambi tra beni diversi che nasce l'esigenza della moneta (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro).

Aristotele, inoltre, pensa che la giustizia sia legata al contesto, ovvero alla condizione in cui si trovano le persone alle quali è praticata.

Un altro aspetto della dottrina aristotelica in termini di giustizia è il rapporto tra giusto ed equo. Per Aristotele l'equità è una forma di giustizia che si applica ai casi particolari, per correggere la giustizia vera e propria, la quale, invece, si applica in ambito generale e si basa, di conseguenza, su norme universali...*l'equo è sì giusto, ma non è il giusto secondo la legge, bensì un correttivo del giusto legale* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro). Per Aristotele, in questo senso, l'equo può essere considerato superiore al giusto<sup>7</sup>. Infatti, la legge universale per sua natura non può considerare tutti i casi particolari ed i dettagli, come afferma Aristotele *non può definire tutto* (Aristotele, Etica Nicomachea, V Libro); da questi presupposti nasce l'esigenza di equità.

Va sottolineato, infine, che relativamente al lavoro, Aristotele aggiunge alla suddivisione operata da Platone lo scambio economico in beni e servizi come una vera e propria attività lavorativa (Baldwin, 1959).

Il contributo dato alla discussione sul prezzo giusto in epoca romana si è determinato soprattutto tramite l'imponente codice legislativo, sul quale poi si baseranno i successivi scritti dei giuristi medievali, con particolare riferimento alla Scuola di Bologna (§ 6.3). In epoca romana le contrattazioni commerciali e le questioni relative al prezzo rientrano quasi esclusivamente nel diritto privato, pur non essendo state escluse del tutto da quello pubblico, a causa della possibilità di regolamentazione da parte dello Stato, ma trascurabile specie nella Repubblica e nel primo Impero (Baldwin, 1959). Sostanzialmente, nella visione romana il prezzo è determinato dalla libera contrattazione tra le parti, con l'impossibilità di annullare l'accordo in caso di prezzo inadeguato. Ciò viene sintetizzato dalla frase contenuta nel codice di Teodosio: *Licet contrahentibus invicem se naturaliter circumvenire* (Baldwin, 1959). Meccanismi di controllo dei prezzi dei beni di prima necessità, si fanno più frequenti in epoche caratterizzate da crisi, come nel tardo Impero. In epoca classica prevale, invece, la fiducia nella libera contrattazione, che parrebbe aprire anche a possibili comportamenti opportunistici, talvolta limitati della sola buona fede, come ad esempio auspicato da Cicerone (106 a.C.-43 a.C.) (*De officiis*, III, 16).

Al contrario, proprio in epoca di tardo Impero si sviluppa uno dei principali istituti in materia di scambi commerciali, probabilmente l'unico vero limite imposto dalla legge romana al libero commercio, la *laesio enormis*. Tale istituto è stato visto spesso come un passaggio intermedio tra la libera contrattazione di epoca classica e la teoria scolastica del prezzo giusto (Baldwin, 1959). Stabilito probabilmente sotto Giustiniano (482-565), interveniva, nella sua versione originaria, in materia di beni fondiari e si applicava quando il prezzo stabilito nel corso della contrattazione risultava inferiore alla metà del prezzo

---

<sup>7</sup> Si sottolinea come nel presente lavoro i due termini sono stati impiegati come sinonimi, seguendo la tendenza prevalente nella lingua italiana contemporanea.

ritenuto *giusto* o *vero*. Il correttivo in questo caso era rappresentato dalla restituzione della quota mancante o, in casi estremi, anche dalla restituzione dello stesso bene (*restitutio in integrum*). Per l'applicazione di tale norma restava, tuttavia, da stabilire quale fosse la misura del prezzo di riferimento ovvero il prezzo giusto. Sotto questo aspetto non si registra un'indicazione univoca. Va osservato che nella legge romana si distingueva tra decisioni *in iure*, operati dal pretore e di valenza generale e *in iudicio* operata dal giudice e di valenza specifica. Probabilmente in alcuni casi era il giudice a dirimere le controversie sul prezzo (Baldwin, 1959).

Ad ogni modo, sembra che fosse acclarato che il prezzo potesse variare da caso a caso e, quindi, a seconda del tempo e del luogo. Come già evidenziato, alcuni dei concetti sviluppati dai giuristi romani saranno poi approfonditi anche dagli autori Scolastici. Ad esempio, con Giustiniano si afferma come tra i fattori per la determinazione del prezzo vi sono la quantità e l'ammontare di reddito che il bene è in grado di produrre; tali concetti saranno ripresi nel Medioevo (Baldwin, 1959).

## **6.2 Il contributo di Paolo di Tarso e dei Padri della Chiesa**

I Padri della Chiesa, come Agostino (354-430), Ambrogio (337-397), Gregorio Magno (540-604), si caratterizzano per un atteggiamento maggiormente sospettoso rispetto all'attività commerciale, accentuando alcune perplessità già evidenziate nell'ambito del pensiero greco-romano. Lo stesso Aristotele, infatti, distingue l'acquisizione legata al soddisfacimento dei bisogni (positiva) dall'accumulo bramoso dei beni (negativo). Secondo Baldwin (1959), tuttavia, in questa fase è probabilmente più importante l'influenza di Platone (427 a.C.-347 a.C.) e anche di Cicerone rispetto a quella di Aristotele. Nondimeno, i primi elementi critici verso l'accumulo di ricchezze sono presenti già nel nuovo dal Nuovo Testamento.

Infatti, già agli albori del Cristianesimo sono affrontati i temi del comportamento dell'uomo nell'ambito economico ed il rapporto con la ricchezza. In particolare, la voce più autorevole in questo senso è senz'altro quella dell'apostolo Paolo di Tarso (5/10-64/67), che imposta una tendenza che diverrà molto profonda, specie in ambito cattolico. Paolo affronta queste tematiche soprattutto nelle lettere indirizzate a Timoteo ed ai Tessalonicesi.

Infatti, oltre a predicare per i ministri della Chiesa (vescovi e diaconi) il distacco dalle ricchezze, egli evidenzia, più in generale, i rischi dell'attaccamento al denaro, definito *causa di tutti i mali*...*Al contrario coloro che vogliono arricchire, cadono nella tentazione, nel laccio e in molte bramosie insensate e funeste, che fanno affogare gli uomini in rovina e perdizione. L'attaccamento al denaro infatti è la radice di tutti i mali; per il suo sfrenato desiderio alcuni hanno deviato dalla fede e si sono da se stessi tormentati con molti dolori* (Paolo di Tarso, I Lettera a Timoteo).

Della seconda lettera a Timoteo, oltre all'inclusione del denaro tra i peggiori mali, va evidenziato il riferimento verso un impegno corretto nel proprio lavoro e la necessità che a questo corrisponda un adeguato compenso...*Anche nelle gare atletiche, non riceve la*

*corona se non chi ha lottato secondo le regole. L'agricoltore poi che si affatica, dev'essere il primo a cogliere i frutti della terra* (Paolo di Tarso, II Lettera a Timoteo).

Nelle lettere ai Tessalonicesi, Paolo esprime parole che fanno riferimento sia al comportamento nei confronti degli altri, anche in ambito lavorativo, sia all'operosità e all'importanza del lavoro, in particolare, di quello manuale. Infatti, relativamente al primo argomento, Paolo afferma: *che nessuno offenda e inganni in questa materia il proprio fratello, perché il Signore è vindice di tutte queste cose, come già vi abbiamo detto e attestato* (Paolo di Tarso, I Lettera ai Tessalonicesi).

I riferimenti al lavoro sono, invece, contenuti in entrambe le lettere...*vivere in pace, attendere alle cose vostre e lavorare con le vostre mani, come vi abbiamo ordinato, al fine di condurre una vita decorosa di fronte agli estranei e di non aver bisogno di nessuno* (Paolo di Tarso, I Lettera ai Tessalonicesi), e ancora ...*non abbiamo vissuto oziosamente fra voi, né abbiamo mangiato gratuitamente il pane di alcuno, ma abbiamo lavorato con fatica e sforzo notte e giorno per non essere di peso ad alcuno di voi... chi non vuol lavorare neppure mangi...mangiare il proprio pane lavorando in pace* (Paolo di Tarso, II Lettera ai Tessalonicesi).

Secondo Baldwin (1959), queste parole sono indicatrici di due tendenze che caratterizzano una parte importante del pensiero economico cristiano fin dalle origini, da un lato, l'atteggiamento diffidente nei confronti delle attività commerciali e comunque meno aperto rispetto all'epoca romana pre-cristiana, nella quale venivano anche *giustificate* le truffe, seppur entro certi limiti, dall'altro, la centralità del fattore lavoro. In tal senso, queste parole evidenziano anche l'importanza sociale del lavoro e la necessità di un'etica nelle attività economiche.

Le affermazioni in ambito economico di Paolo, pertanto, sembrano giustificare il profondo sospetto col quale i Padri della Chiesa vedono l'attività commerciale e, più in generale, coloro che la praticano, i quali vengono ritenuti complessivamente individui che molto più facilmente degli altri possono cadere in fallo, secondo alcuni autori in maniera inevitabile. In generale, non è considerato impossibile per un ricco assurgere in Paradiso ma la difficoltà è legata al contrasto tra il tipo di attività praticata ed i valori morali propugnati dalla Chiesa. In particolare, secondo molti Padri della Chiesa, è l'attività commerciale in sé ad essere basata sulla cupidigia, la quale è, per molti di essi, causa di tutti i mali, ovvero il commerciante deve quasi inevitabilmente mentire ed adottare altri comportamenti condannabili: *I mercanti lavorano giorno e notte andando contro i principi dell'integrità* (Ambrogio, *De officiis ministrorum* ministrorum, Lib. III, cap. 9, P.L. 16: 161, 162). La sfiducia verso la contrattazione assume connotazioni ancora più generali presso alcuni pensatori, fino ad allargarsi anche agli acquirenti, come in Leone Magno (390-461): *E' difficile per il venditore e l'acquirente non incorrere nel peccato* (Epistola CLXVII, P.L. 54: 1206) (Baldwin, 1959).

Tali comportamenti acquistano particolare gravità soprattutto se si verificano anche per i beni alimentari di base, poiché possono influenzare in maniera determinante la vita dei cittadini. Sotto questo aspetto particolarmente veementi risultano le critiche di Ambrogio contro coloro che cercano di accumulare ricchezze a spese degli agricoltori (Baldwin, 1959; Ambrogio, *De officiis ministrorum*, Lib. III, cap. 6, P.L. 16: 157, 158).

Tuttavia, sia Ambrogio sia Agostino giungono alla conclusione che non sono i mestieri in sé da condannare ma il modo immorale di esercitarli, in questo senso sono più aperti di altri Padri della Chiesa (Baldwin, 1959). Ciononostante, l'attività commerciale continua ad essere vista come soggetta ad un maggior rischio di incorrere in peccato rispetto ad altre (es. coltivatore).

Secondo Baldwin (1959), nel *De Civitate Dei*, Agostino individua due sistemi di valutazione dei beni. Il primo basato sull'ordine naturale, il secondo sul soddisfacimento dei bisogni dell'uomo. Tale impostazione sarà importante per i successivi sviluppi di epoca scolastica. Infine, sempre Baldwin (1959) evidenzia come alcuni autori moderni facciano risalire al *De Trinitate* di Agostino uno dei primi esempi di prezzo giusto, con il racconto dell'acquisto del manoscritto di valore<sup>8</sup>.

### 6.3 I Romanisti ed i Canonisti medievali<sup>9</sup>

Le dottrine del diritto romano sono ampiamente riprese in epoca medievale (segnatamente nel XII e XIII secolo), in particolar modo dalla Scuola di Bologna<sup>10</sup>.

Il problema del limite da imporre alla libera contrattazione, seppur in casi eccezionali, conduce gli studiosi bolognesi alla riscoperta dell'istituto della *laesio enormis*, che viene anche successivamente esteso dai terreni agli altri beni e dai soli venditori agli acquirenti. Ciò ha portato anche a trattare, di fatto, la questione del prezzo giusto.

In questa epoca, sono diversi gli autori che affrontano il tema del prezzo giusto, approfondendolo, in particolare, sotto i seguenti aspetti:

- 1) Entro quale gamma possa oscillare il prezzo per ritenersi congruo.
- 2) Tempi entro i quali è possibile annullare l'accordo.
- 3) Qual è il prezzo giusto, ovvero chi e come lo determina.

Per quanto riguarda la gamma entro la quale può oscillare il prezzo, bisogna considerare che la *laesio enormis* nasce sostanzialmente a tutela del venditore in relazione ai beni fondiari, per cui stabiliva con chiarezza il prezzo minimo, il quale non poteva risultare inferiore alla metà del prezzo giusto. Con l'allargamento del campo di applicazione di questo istituto ad altri beni e ad agli acquirenti, viene a porsi anche il problema del limite superiore del prezzo. Sotto questo aspetto si determinano sostanzialmente due tendenze, la prima affermava che il prezzo non potesse superare il doppio del prezzo giusto [Alberico (XII sec.); Martino (m.1272), Piacentino (1130-1192)], la seconda, di Azo (1150-1225), sosteneva che non potesse essere superiore al 50% del prezzo giusto (Baldwin, 1959)

---

<sup>8</sup> Agostino da Ippona cita di il caso di un uomo che trovò un manoscritto in vendita ad un prezzo ridicolmente basso a causa dell'ignoranza del venditore in relazione al vero valore dell'articolo. L'acquirente però, per senso di onestà, pagò il giusto prezzo per il manoscritto che era notevolmente superiore al prezzo originario (Agostino da Ippona, *De Trinitate*, Lib. XIII, cap. 3, P.L. 42: 1018).

<sup>9</sup> Per romanisti si intendono gli studiosi di diritto romano, mentre per canonisti quelli di diritto canonico.

<sup>10</sup> Scuola di giuristi e studiosi (XII–XIII secolo), con centro in Bologna, che ricostruì l'opera di Giustiniano I, il *Corpus iuris civilis*, e ne produsse un'analisi approfondita, riscoprendo e reinterpretando i testi classici. Per l'abitudine a commentare i testi con numerose glosse, tali autori furono denominati anche *Glossatori*. I maggiori esponenti della Scuola di Bologna sono generalmente considerati Irnerio ed Accursio. Altri importanti glossatori furono Alberico, Azo o Azzone, Bulgaro, Iacopo di Porta Ravennate, Martino, Odofredo, Piacentino, Ugo di Porta Ravennate.

Un'altra questione riguarda il lasso di tempo di applicabilità di queste norme, più breve (quattro anni dalla vendita) o lungo (fino a trent'anni); con una prevalenza tendenziale della prima impostazione (Baldwin, 1959).

Ma chi stabilisce il giusto prezzo e con quali modalità? Come già evidenziato, in epoca romana ciò era demandato di solito ad un giudice, che, in caso di mancanza di competenza nella materia, poteva incaricare un *bonus vir*, che di fatto risultava essere uno stimatore. Nel Medioevo ciò resta più vago ma alla fine, sostanzialmente, si segue la stessa soluzione. Particolari dettagli in questo senso vengono forniti nell'*Ars notariae* di Raniero di Perugia (1185-1245) (Baldwin, 1959).

Riguardo al metodo, una sintesi molto efficace viene offerta da Odofredo (m.1265), che perviene a definirne quattro: 1) Prezzo corrente; 2) Confronto con bene simile; 3) Mediante i redditi ottenibili dal bene; 4) Stima del buon uomo (Baldwin, 1959). Il primo metodo rappresenta, di fatto, il valore di mercato del bene, il secondo metodo può essere assimilato ad un valore di surrogazione, il terzo metodo si configura come una capitalizzazione dei redditi, infine, il quarto come una stima a vista effettuata da un esperto. Va detto che, secondo Odofredo, gli ultimi tre sono praticamente espedienti per ottenere il primo in casi particolari, che si applicano sostanzialmente alla terra, per la maggiore difficoltà nell'ottenere valori di mercato (Baldwin, 1959).

In generale, il prezzo corrente viene visto come il prezzo di mercato, per questo varia nel tempo e nello spazio, come incontro tra domanda e offerta. Tuttavia, pare essere accettato anche il prezzo corrente stabilito da autorità in mercati regolati, ma non in situazioni monopolistiche. Pertanto, il problema del prezzo viene sostanzialmente inquadrato, anche in ambito medievale, come una libera contrattazione e per tale ragione ci si pone il problema delle frodi. Sia Odofredo che Azo (1150 c.a.-1225) sono sostanzialmente concordi nel distinguere tra frodi volontarie e involontarie (errori) (Baldwin, 1959).

Molto importante risulta il contributo di un altro giurista della Scuola di Bologna, Graziano (1075/80-1145/47), il quale dà origine ad una vera e propria scuola, quella dei *Decretisti*<sup>11</sup>, che prendeva il nome dalla sua opera più significativa (il *Decretum*), considerato una pietra miliare del diritto canonico. I Decretisti si contraddistinguono per un approccio anche pratico e pongono le basi della *Teoria del prezzo giusto*. Tale tematica, che parte dall'analisi delle dinamiche delle contrattazioni, è strettamente connessa al problema dell'usura.

Nel *Decretum* Graziano si occupa, tra l'altro, di normare anche le attività economiche concesse alla Chiesa, cosa particolarmente importante in un'epoca in cui la Chiesa possedeva gran parte delle proprietà (Baldwin, 1959). Secondo Graziano, non tutto ciò che è lecito per i laici è permesso al clero. Graziano affronta, in particolare, il tema dei limiti delle attività economiche in relazione alla lotta all'usura e, nel fare ciò, introduce una delle prime citazioni del termine prezzo giusto: *Pro pecunia, quam clericus dedit, iusto pretio species accipere potest* (Baldwin, 1959). Complessivamente, Graziano ritiene

---

<sup>11</sup> Con questo termine si indica il gruppo di canonisti che, dalla metà del sec. XII e per circa un secolo attesero al commento dell'opera di Graziano e alla sua integrazione con le posteriori fonti del diritto canonico. Precedono temporalmente la scuola dei Decretalisti.

difficile svolgere attività commerciale (vendita o acquisto) senza commettere peccato, sia per i chierici che per i laici (Baldwin, 1959).

I Decretisti distinguono generalmente tra l'usura vera e propria, applicata ai prestiti e non tanto alle vendite (salvo eccezioni) ed i ricavi impropri ottenuti dalle vendite, che prendono il nome di *turpe lucrum*. Questi ultimi sono di solito condannati per i chierici ma generalmente concessi per i laici, come afferma Rufino (XII sec.) (Baldwin, 1959). Riprendendo una tendenza sempre presente in ambito cristiano, i Decretisti tendono a valutare distintamente le attività commerciali pure, con vendita e acquisto di beni, da quelle legate a lavoro manuale, manifattura e produzione primaria (es. agricoltura e artigianato). Prevalentemente, le prime sono viste con sospetto, se non condannate, mentre, le seconde vengono ritenute più appropriate per un buon cristiano. Proprio Rufino è il primo ad analizzare con maggiore dettaglio l'ambito delle attività commerciali, sostenendo che anche in esse vi può essere un prezzo più alto di quello di acquisto, in caso di *necessitas* o *utilitas* (necessità od opportunità). In particolare, nel secondo caso, il prezzo più alto può essere giustificato dalle spese e dal tempo (lavoro) impiegato nella contrattazione. I clerici possono, tuttavia, effettuare tale attività solo in caso di necessità (Baldwin, 1959). La *Summa* di Uguccione da Pisa (m.1210) viene, generalmente, considerata la vetta della produzione Decretista. In generale, anche Uguccione arriva a giustificare l'attività commerciale e, di conseguenza, rivendere un bene ad un prezzo più alto, se ciò è giustificato dal lavoro o dai servizi di cura e stoccaggio.

Nell'insieme, l'evoluzione del pensiero dei Canonisti segue, di fatto, l'evoluzione del commercio e della società. In generale, per il clero viene ritenuta possibile la vendita per necessità, mentre è vietata un'attività commerciale pura. Per i laici, invece, vendere a un prezzo più alto di quello d'acquisto, ovvero ottenere un profitto da attività commerciale, è giustificato dallo svolgimento di attività di valorizzazione del prodotto o dal lavoro, oltre che dalla necessità e se finalizzato a condurre una vita onesta (Baldwin, 1959).

La fine del XII e il XIII secolo sono caratterizzati da un grande attivismo nel diritto ecclesiastico, contraddistinto anche da un ampio uso di decretali papali, atti a risolvere controversie finanche di carattere meramente privatistico. Tale attività dà luogo alla nascita della scuola dei Decretalisti<sup>12</sup>.

Nei Decretalisti appare ancora più importante l'influenza del sistema legislativo romano. In questo periodo, si assiste anche ad un frequente uso della stessa *laesio enormis*, che inizia ad essere applicata sistematicamente a partire da Alessandro III (1100-1181) (Baldwin, 1959). Inizialmente, tuttavia, viene utilizzata soprattutto a favore dei venditori, successivamente inizia a estendersi anche a tutela degli acquirenti. Anche in questa fase, resta vivo il dibattito intorno alla procedura giuridica da innescare in caso di controversia sul prezzo. La prima corrente, derivante dall'originale romano, prevedeva la pronuncia di un giudice e la *restitutio in integrum*, con la possibilità di richiederla entro i quattro anni, sostenuta da romanisti come Rogerio (XII sec.) e Piacentino. La seconda prevedeva che fosse stabilita per contratto con una durata perpetua o trentennale. Sotto

---

<sup>12</sup> Nome col quale vengono definiti gli autori interpreti delle *decretali* posteriori al *Decretum* di Graziano. Generalmente l'inizio di questo periodo si fa coincidere con promulgazione del *Liber extra*, la compilazione ufficiale delle *decretali extravagantes*, ovvero gli atti non contenuti nelle raccolte ufficiali.

Innocenzo IV si mantengono entrambe le forme (Baldwin, 1959), inoltre, viene conservata generalmente la possibilità di rinunciare a questo istituto.

Nel XIII secolo si afferma la visione secondo la quale la remunerazione del rischio viene vista alla stregua di quella del lavoro (Baldwin, 1959). Ciononostante, viene posta l'attenzione sulla necessità di stabilire un giusto profitto. Proprio stabilire il livello del giusto profitto, rappresenta un'altra questione intricata. Secondo alcuni autori dovrebbe essere stabilito da un uomo probò (*ad arbitrium boni viri*), che molti identificano in un uomo di chiesa (es. un vescovo).

In conclusione, da quanto esposto si evince come sia per i Romanisti che per i Canonisti il prezzo giusto sia generalmente inteso come quello corrente o di mercato, ottenuto sia in mercati competitivi che regolamentati (Baldwin, 1959).

#### 6.4 Tommaso d'Aquino e gli altri Teologi<sup>13</sup>

Nonostante l'ampio ed antico dibattito è, tuttavia, con i Teologi che il tema del prezzo giusto trova una prima strutturazione rigorosa e, in particolar modo, con Tommaso d'Aquino.

Questa teoria si sviluppa a partire dalle analisi sulla liceità o meno delle attività commerciali e sui limiti eventuali da imporre ad esse. Tali indagini riprendono senz'altro i risultati delle speculazioni precedenti, con particolare riferimento ai giuristi della Scuola di Bologna, ma le sviluppano inquadrando in un diverso orizzonte, attribuendo particolare importanza agli aspetti di natura etica e, quindi, anche alla giustizia negli scambi commerciali.

Infatti, mentre i Canonisti e con essi il sistema legislativo determinatosi, finiscono, riprendendo la tradizione romana, per giustificare il prezzo di mercato come quello giusto, al netto della limitazione della *laesio enormis*, tra i Teologi si viene a determinare e sempre più a rafforzare una linea di pensiero che, partendo dal tema dell'usura, condanna qualsiasi allontanamento dal prezzo giusto (*iustum pretium*), inteso come reale valore dei beni. Ciò a partire da Pietro Cantore (m.1197), Roberto di Courçon (1155/60-1219) e Stephen Langton (1150-1228), fino ad arrivare a Alessandro di Hales (1185-1245), Alberto Magno e Tommaso d'Aquino (Baldwin, 1959). La diversità di tale approccio trae origine dall'esistenza del doppio foro (ambito), quello esterno riferito alla legge degli uomini e quello interno riferito a quella di Dio.

Questi fori redimevano rispettivamente le questioni in ambito sociale (quindi anche negli scambi economici) e quelle personali, ovvero le confessioni. Per i Canonisti i due fori erano del tutto indipendenti, per cui nell'ambito degli scambi commerciali valeva unicamente il foro esterno e, quindi, il prezzo aveva il solo vincolo della *laesio enormis*. Ciò significava, di fatto, che se un bene veniva venduto ad un prezzo tale da non incorrere nella *laesio enormis* era giusto, anche nel caso in cui il venditore avesse ottenuto un profitto smodato. Tale impostazione viene messa in discussione dai Teologi, incluso

---

<sup>13</sup> Per Teologi si intendono, in senso lato, gli studiosi della divinità e/o le caratteristiche delle religioni. Nel caso specifico, tuttavia, il termine si riferisce ai teologi medievali cristiani, definiti anche Scolastici (dal greco *scholastikos*, educato in una scuola, istruito), i quali cercavano di conciliare la fede cristiana con un sistema di pensiero razionale, soprattutto di matrice greca.

Tommaso, che introducono una connessione tra i due fori (Baldwin, 1959). Di fatto, l'ambito etico del foro interiore viene a costituire un ulteriore, e più stringente, vincolo agli scambi commerciali che si aggiunge alla *laesio enormis*. In questa impostazione di carattere etico, un ruolo fondamentale riveste la lotta al peccato di avarizia.

A questo proposito, va chiarito che il termine avarizia può essere sostanzialmente visto con una duplice prospettiva, ovvero come difetto nel donare o come eccesso nel prendere, come del resto già evidenziato dallo stesso Aristotele nel IV libro dell'Etica Nicomachea.

Tuttavia, mentre nell'italiano corrente il termine è usato in prevalenza nel primo senso, i pensatori cristiani, gli Scolastici in particolare, si focalizzano soprattutto sulla bramosia nell'accumulo di beni materiali.

Anche nell'analisi di Tommaso, questa impostazione risulta fondamentale ed è con tale approccio che egli affronta le questioni relative al commercio ed alla lotta all'usura. In particolare, relativamente al mercato, Tommaso si pone i seguenti quesiti, esposti nella sua *Summa* (Barbieri, 2011):

1. Se sia permesso vendere un oggetto più caro di quanto esso valga.
2. Se una vendita possa essere ingiusta ed illecita in seguito ad una frode sulla natura della merce.
3. Se il venditore sia obbligato ad enunciare i difetti della sua merce.
4. Se sia permesso nel commercio di vender più caro di quanto si comperi.

Relativamente al primo punto, Tommaso, basandosi anche su precedenti enunciati di Aristotele ed Agostino, afferma che occorre che sia rispettato attraverso il prezzo del bene il suo reale valore e che questo non sia a discapito né di chi vende né di chi offre (Barbieri, 2011). Esistono, tuttavia, delle particolari circostanze in cui è lecito pagare un bene più di quanto valga effettivamente, ovvero quando esso causi un danno al venditore e contemporaneamente abbia una forte utilità per l'acquirente; viceversa, non è lecito alzare il prezzo quando non sussista la prima condizione ma solo la seconda, ferma restando la possibilità dell'acquirente di pagare liberamente di più (Barbieri, 2011).

In merito al secondo punto, Tommaso individua tre tipologie di frodi, legate, in particolare, ai seguenti aspetti del bene:

- Natura: ovvero vendere un bene simile anziché un altro
- Quantità: barare sulla quantità del bene
- Qualità: ovvero vendere un bene difettato per buono (es. animale malato per sano).

In realtà va osservato che sia la prima che la terza tipologia riguardano attributi qualitativi. Tommaso afferma come non sia lecito commettere nessuna di queste tipologie di frodi e chiarisce come, in realtà, anche l'acquirente potrebbe talvolta commettere questa tipologia di errore (Barbieri, 2011): *Può capitare, infatti che il venditore stimi meno cara di quanto essa valga la qualità della merce che vende, allorché, per esempio, egli creda vendere dell'ottone cedendo dell'oro vero. Se il compratore se ne accorge, egli fa un acquisto ingiusto ed è tenuto alla restituzione* (Tommaso d'Aquino, *Summa th.*). Per Tommaso, inoltre, il venditore è obbligato a enunciare i difetti delle merci; la norma vuole anche che alla merce difettata corrisponda un minore prezzo (Barbieri, 2011).

Infine, relativamente al quarto argomento, Tommaso ritiene lecito rivendere ad un prezzo più caro di quanto si comperi quando si sia di fronte a circostanze che lo



giustificchino, ovvero un lavoro di miglioramento del bene, trasporto, vendita a distanza di tempo e, in generale, se il commercio è eseguito per procurarsi qualcosa di necessario ed onesto (Barbieri, 2011).

Per introdurre il concetto di prezzo giusto sviluppato da Tommaso, Baldwin (1959) effettua una disamina accurata del significato che ha assunto nel tempo il termine giustizia. Il concetto di giustizia più diffuso è stato elaborato da Cicerone e ripreso poi da Giustiniano secondo il quale: *La giustizia è la costante e perpetua volontà di attribuire a ciascuno il dovuto*. Tale definizione di giustizia ha una valenza sociale. Ad essa si oppone una visione di Girolamo, intima, personale, nella quale la giustizia è vista come beatitudine, santità e purezza.

Mentre Agostino sembra privilegiare questo secondo approccio, Tommaso invece riprende in pieno il concetto di Cicerone e Giustiniano (quindi classico e con visione sociale e non interiore). Inoltre, seguendo l'impostazione di Aristotele, anche Tommaso lega la giustizia ad un rapporto, mediante l'uso di proporzioni matematiche.

Partendo da questi presupposti, per Tommaso nel commercio è necessaria la giustizia. Egli si pone l'obiettivo di verificare se il prezzo giusto è eticamente giustificato e non tanto come viene determinato. Proprio perché parte da aspetti legati alla teologia morale, la sua analisi si applica nei fori interni, quindi alle confessioni (Baldwin, 1959).

Come già anticipato, un altro aspetto importante per inquadrare l'argomento è il dibattito intorno al ruolo dei mercanti. Questo mestiere era considerato criticamente, secondo una visione molto diffusa in alcuni Padri della Chiesa, fino ad arrivare a ritenere che non potesse essere svolto senza incorrere in peccato (§ 6.2). Alessandro di Hales, Guido d'Aumone (1200-1299) e Tommaso d'Aquino presentano argomentazioni a favore del commercio, traendo spunto da Agostino e soprattutto dai Decretisti, nonché da Aristotele (Baldwin, 1959). La posizione più difficile da giustificare restava comunque quella delle attività di intermediazione pura nelle quali non sono impiegati lavoro, spese e cura. Partendo da Aristotele, questi autori e segnatamente Tommaso ritengono l'attività dei commercianti di fondamentale importanza per la società. Le domande che si pongono sono fondamentalmente due: 1) Da quali fonti proviene il denaro? 2) Per cosa viene usato? Secondo Alessandro e Tommaso i ricavi si possono giustificare se funzionali a sostenere se stessi e la propria famiglia e per opere di bene; d'altro canto, anche secondo Ugucione da Pisa se i ricavi vengono ottenuti per accumulo (avarizia) vanno condannati (Baldwin, 1959).

Il fattore al quale viene dato maggior importanza nell'analisi dei Teologi è il lavoro, sulla base di una lunga tradizione cristiana (dal Nuovo Testamento in poi). Lo stesso Agostino giustifica il ruolo dei mercanti sulla base del lavoro che essi dedicano a tale attività. Pertanto, sostanzialmente, anche la gran parte dei Teologi approda nella giustificazione dell'attività mercantile, così come i Canonisti; tuttavia, posizioni diverse si osservano in materia di prezzo giusto (Baldwin, 1959).

Nel complesso, concludendo il suo ragionamento intorno al prezzo giusto, Baldwin (1959) sostiene come Tommaso, seppur non in maniera esplicita e chiara, sembri considerare il prezzo giusto corrispondente a quello corrente, di mercato, libero o anche regolamentato, a patto che sia ottenuto senza incorrere in frodi. Secondo questa visione,

il tema valore-lavoro e del legame tra prezzo e costo di produzione viene impiegato soprattutto come argomento per giustificare il ruolo dei mercanti e garantire, così, anche un certo equilibrio nella società.

Conclusioni non dissimili vengono prodotte anche da de Roover (1958), che anzitutto afferma come la teoria medievale del prezzo giusto vada inserita nel quadro delle corporazioni, per le quali assume la funzione di garantire sia il consumatore (da truffe) sia il venditore (da concorrenza sleale e per assicurargli un adeguato stile di vita). Per de Roover (1958), in molte occasioni vi è stata, tuttavia, un'interpretazione errata della posizione degli Scolastici in materia, sostenendo che per la maggior di questi autori parte il giusto prezzo corrispondeva semplicemente al prezzo di mercato, corrente, con un'importante riserva: in caso di collusione o di emergenza, le autorità pubbliche mantenevano il diritto di interferire e di imporre un prezzo giusto (in questo caso l'autore usa il termine *fair price*).

Secondo de Roover, pertanto, anche attraverso un'analisi storica, la visione scolastica può essere vista come un'apertura al libero mercato ed una condanna dei monopoli (visti come negazione della libertà). Ciò appare particolarmente enfatizzato in alcuni autori come Raimondo di Pennaforte (1175-1275) e tutti gli autori della scuola di Salamanca, tra cui Francisco de Victoria (1483/86-1546), Martín de Azpilcueta detto il Navarro (1492-1586) e Luis de Molina (1535-1600) (de Roover, 1958).

Tale impostazioni sarebbe stata condivisa anche da Tommaso, Alberto e dalla gran parte degli autori Scolastici, seppur in maniera meno estrema. Infatti, anche per de Roover Tommaso indubbiamente ha affermato come il prezzo non dovesse scendere permanente al di sotto del costo di produzione, pur non arrivando a giustificare una teoria marxiana del valore-lavoro.

Un'impostazione più attenta alle istanze sociali è anche quella di Bernardino da Siena (1380-1444), per il quale il prezzo è un fenomeno sociale, che non riguarda un singolo ma una comunità. Esso può essere o fissato dall'autorità (*prezzo legale*) oppure dal mercato (*prezzo naturale*) (de Roover, 1958). Secondo de Roover (1958) forse la migliore analisi del tema si trova negli scritti del gesuita belga Leonardo Lessio (1554-1623). Egli ammette che non tutti i monopoli sono iniqui e che un principe, se ha buone ragioni, può concedere privilegi esclusivi. Egli deve, tuttavia, fissare un prezzo equo e prendendo in considerazione tutte le circostanze (*spectatio circumstanciis omnibus*), come, ad esempio, i costi, i rischi e le condizioni di mercato, presumibilmente per trovare un compromesso tra i criteri in conflitto, come le commissioni di pubblica utilità (Scolastici precursori dell'antitrust).

Infine, de Roover (1958) evidenzia come anche in ambito puritano si affronti il tema del prezzo giusto, ma mentre Baxter (1615-1691) lo fa sostanzialmente coincidere con quello di mercato, la visione di Cotton (1584-1642) si sovrappone sostanzialmente a quella scolastica, con la differenza di prevedere la possibilità di vendere facendo credito con interessi (vista invece come forma di usura nascosta dagli Scolastici).

Anche Friedman (1980) concorda sul fatto che per la maggior parte degli Scolastici il prezzo giusto corrispondesse a quello di mercato, anche se è indubbio come una parte di questi autori, in primis Scoto (1265/66-1308) (*IV libros sententiarum*), abbiano posto

l'accento sulla relazione tra prezzo e costo di produzione, come evidenziato anche da Young & Gordon (1992). Secondo Friedman (1980) la dottrina del prezzo giusto interviene fondamentalmente per la regolazione dei mercati non competitivi attraverso l'uso degli arbitrati, agendo, quindi, attraverso l'imposizione di regole morali alla contrattazione, che nel Medioevo potevano avere un impatto significativo. Tale approccio, secondo questo autore, può essere anche visto come finalizzato alla correzione delle imperfezioni dei mercati, competitivi e non.

Ad ogni modo, non tutti gli autori concordano sulla coincidenza tra prezzo giusto e prezzo di mercato nell'ottica di Tommaso e degli Scolastici. In un lavoro condotto soprattutto a partire dagli scritti di Juan de Lugo (1583-1660), ritenuto l'ultimo dei grandi Scolastici, Monsalve (2014) propone un diverso punto di vista. Secondo l'autore, infatti, la principale differenza rispetto alla visione liberale, successiva ma anche precedente (es. epoca romana), sta nel diverso significato etico che gli Scolastici, seguendo anche la tradizione greca e patristica, conferiscono al termine prezzo giusto. In particolare, in questa visione, nella quale l'uomo è visto come elemento del Creato, con responsabilità di gestire beni comuni, il prezzo giusto viene ad assumere un ruolo sociale, elemento di equilibrio tra le diverse parti in causa, avente anche la funzione di tutela della parte più debole. Da questo punto di vista Monsalve concorda con quanto sostenuto da Langholm (1998), secondo il quale gli Scolastici attribuivano agli scambi commerciali non solo la funzione di soddisfare i bisogni dei singoli ma anche una valenza più generale, legata al bene comune. Su questa visione comunitaria del prezzo concorda anche l'analisi di Theocarakis (2010).

## **6.5 Valore costo e valore utilità**

Come già traspare da quanto finora detto, il tema del prezzo giusto risulta fortemente connesso alla discussione intorno al valore dei beni. Va evidenziato come Tommaso abbia affrontato questo argomento in maniera ampia ma anche in epoche e in contesti diversi, ciò ha determinato differenti linee interpretative, in particolare, con la contrapposizione tra sostenitori della teoria del valore-utilità e del valore-costi (lavoro).

Secondo la teoria aristotelica, il valore di una merce sta nella capacità di soddisfare un bisogno, tale concezione, di fatto, si sostanzia in una teoria del valore come utilità. Partendo da Aristotele, Tommaso d'Aquino e Alberto Magno inizialmente seguono questa strada, tuttavia, successivamente introducono un secondo elemento per la determinazione del valore dei beni che mancava (o era appena accennato) nell'analisi del filosofo greco, ovvero il lavoro e le spese sostenute per la produzione dei beni (Baldwin, 1959). Ciò pone le basi per la nascita della teoria del valore-lavoro, che, del resto, trova qualche riscontro anche nei Patristici e soprattutto in altri Scolastici, in primis Scoto. Lo stesso Baldwin (1959) evidenzia come questo principio sia stato probabilmente introdotto per garantire la giustizia e, quindi, la sopravvivenza stessa degli scambi commerciali e, più in generale, della società. La contrapposizione tra i due diversi concetti sul valore, utilità (quindi soggettivo) e lavoro (oggettivo), entrambi indubbiamente presenti nel pensiero scolastico e di Tommaso in particolare, ha innescato un ampio dibattito su quale fosse l'interpretazione più corretta della teoria del valore proposta dal d'Aquino. Secondo

alcuni autori, de Roover (1958) ma anche lo stesso Baldwin (1959), infatti, prevarrebbe la teoria dell'utilità di matrice aristotelica, mentre il concetto di valore-lavoro sarebbe stato utilizzato da Tommaso esclusivamente per giustificare il ruolo dei mercanti. Altri autori, come Schreiber (1913) e Hagenauer (1931), invece, enfatizzano l'importanza del lavoro e delle spese nel pensiero di Tommaso (quindi del costo di produzione), arrivando ad affermare l'abbandono da parte dell'Aquinate della teoria del valore aristotelica (Baldwin, 1959).

Infine, una terza via, vede la possibilità di conciliare queste due visioni apparentemente incompatibili, le quali andrebbero viste come due aspetti da considerarsi allo stesso tempo nella determinazione del valore dei beni. In particolare, questo sembra essere il punto di vista anche di Hollander (1965), Langholm (1992, 1998) e Lapidus (1994) (Monsalve, 2014). Secondo lo stesso Monsalve (2014), infatti, in Tommaso e, in generale, nella Scolastica vi è il tentativo di tenere insieme questi due elementi, anche se negli ultimi autori di questa scuola, probabilmente per il mutato contesto sociale, si può osservare una tendenza alla prevalenza della teoria del valore come utilità.

Ad ogni modo, senz'altro va riconosciuto a Tommaso, Alberto e, più in generale, al pensiero scolastico l'importanza di aver introdotto il tema del lavoro come elemento per la determinazione del valore (Theocarakis, 2010), ripreso poi in maniera più strutturata in epoche successive. In particolare, il primo autore che pone il lavoro alla base del valore in maniera esplicita è considerato universalmente Locke (1632-1704). Passando da Smith (1723-1790) a Ricardo (1772-1823) fino a Marx (1813-1883) l'importanza del lavoro viene sempre più enfatizzata, fino a divenire l'unica chiave di lettura per la determinazione del valore dei beni (Theocarakis, 2010). Successivamente con l'affermarsi dell'economia neoclassica, invece, il lavoro perde importanza, divenendo un fattore di produzione come gli altri e gli stessi fattori della produzione vengono equiparati agli altri beni, tornando quindi pienamente ad un concetto di valore come utilità (Theocarakis, 2010). Ciò si sostanzia, di fatto, anche nel mancato riconoscimento del ruolo sociale del lavoro (Theocarakis, 2010).

Al contrario, secondo Theocarakis (2010) nella visione di Tommaso la teoria del prezzo giusto si lega fortemente ad una equa remunerazione del lavoro. Questa visione, così come anche l'interpretazione prospettata da Monsalve (2014), sembrano giustificare un approccio del prezzo giusto legato al costo di produzione e ad un'equa remunerazione dei fattori, in special modo del lavoro.

## **6.6 Commons ed il valore ragionevole**

Nell'ambito della discussione intorno al tema del prezzo giusto può essere ricondotta anche la *Teoria del valore ragionevole* di Commons (1862-1945), sviluppata a cavallo tra il XIX ed il XX secolo. Secondo Ramstad (2001) tale teoria rappresenta non solo una riproposizione del tema del prezzo giusto, inquadrata da Tommaso sostanzialmente dal punto di vista legislativo, ma in un certo senso anche un perfezionamento, offrendone una soluzione pragmatica, inserita nei meccanismi di mercato e, pertanto, attuabile anche oggi.

L'impostazione di Commons (1934a, 1934b), di tipo olistico, nasce da una critica alla visione del libero mercato e, quindi, della formazione dei prezzi di stampo neoclassico (Ramstad, 2001).

Della visione neoclassica Commons conserva la competizione per le risorse scarse come principio per il determinarsi degli scambi economici ma non crede nell'automatismo dei sistemi di mercato e, quindi, di formazione del prezzo e degli stessi costi di produzione (Ramstad, 2001).

Per Commons, quindi, i meccanismi di mercato non sono un qualcosa di naturale e inevitabile ma sono dei costrutti elaborati dall'uomo, artificiali, regole create per comporre i conflitti tra gli individui, nati dalla contrapposizione dei relativi interessi. Queste regole, man mano che si stabilizzano, finiscono con l'essere ritenute *naturali* e *giuste* e gli individui tendono a rispettarle in maniera volontaria e come espressione della propria libertà di scelta. Tuttavia, quando cambiano alcune delle condizioni sociali (es. a seguito di evoluzione tecnologica), viene meno questo equilibrio, determinandosi nuovi conflitti (Ramstad, 2001). Di qui nasce l'esigenza di creare nuove regole.

Commons vede, quindi, il mercato composto da una serie di regole e meccanismi artificiali e non naturali, finalizzati a obiettivi pubblici, anche se passano attraverso iniziative a carattere privato, che prendono il nome di *transazioni* (Ramstad, 2001). Commons, pertanto, adotta un atteggiamento esplicitamente riformista e cerca, più in generale, di includere anche la dimensione etica nell'ambito dei processi economici (Chavance, 2012); anche sotto questo aspetto si ravvisano comunanze con l'impostazione del d'Aquino.

Secondo Commons, gli strumenti attraverso i quali è possibile far conciliare e controllare la necessità dei singoli di soddisfare i propri bisogni sono le *azioni collettive*, strutture esterne che agiscono anche attraverso le sanzioni (moralì, economiche, fisiche) (Ramstad, 2001). Tuttavia, queste regole non limitano la libertà ma, viceversa, la esaltano, poiché hanno la funzione di *liberare* i più deboli dalla coercizione in cui potrebbero obbligarli i più forti (Commons, 1934a).

Tale impostazione nasce dal presupposto che il sistema legislativo possa determinare le condizioni per ridurre le disuguaglianze e ridistribuire la ricchezza, mettendo, quindi, le diverse controparti in una situazione tendenzialmente paritaria (Commons, 1934a). Questo meccanismo deve essere giusto e ragionevole, ovvero il migliore ottenibile date le condizioni esistenti (Commons, 1934a), con una ragionevolezza limitata dalla praticabilità (Commons, 1934b). Come meccanismo operativo, Commons propone la costituzione di *Commissioni*, composte in maniera equilibrata da membri delle parti in causa e da membri neutrali scelti congiuntamente. In questo sistema, invece, il ruolo dello Stato è quello di stabilire le leggi fondamentali ed eventualmente agire da conciliatore (Commons, 1934a).

Anche sulla base dell'analisi di esperienze storiche già realizzatesi, Commons evidenzia la necessità di un sistema di collaborazione volontaria per rendere realmente efficaci le regole, infatti, quando avviene una controversia genuina tra uguali, gli individui sono molto più propensi a ritenere le regole concordate come *giuste* e quindi a collaborare rispetto a quando sono imposte dall'alto (Commons, 1934a, 1934b). Pertanto, *La Teoria*

*del valore ragionevole può essere sintetizzata nella sua applicazione pragmatica come una teoria del progresso sociale per mezzo della personalità controllata, liberata e ampliata attraverso un'azione collettiva* (Commons, 1934a).

Come evidenziato da Ramstad (2001), lo stesso Commons sottolinea la propria vicinanza con i Padri della Chiesa e con Tommaso, per Commons, infatti, il prezzo giusto non è altro che il valore determinato in un mercato in cui vi siano regole realmente giuste (Commons, 1934a). In particolare, con l'impostazione tomistica egli condivide i seguenti punti: 1) Meccanismo di coordinamento; 2) Funzione conservativa; 3) Prezzi amministrati in accordo con un'Istituzione (la Chiesa per Tommaso, istituzioni laiche per Commons). Pertanto, la differenza di fondo rispetto a Tommaso è data proprio dalla laicità del sistema di Commons (Ramstad, 2001).

Da quanto detto si evince un approccio fortemente istituzionalista, dove per istituzione va intesa *...un'azione collettiva nel controllo, nella liberazione e nell'espansione dell'azione individuale* (Commons, 1934a). Le istituzioni possono essere più o meno rigide e strutturate ma sono accumulate dall'obiettivo comune di *liberare ed espandere l'azione individuale* mediante di esse (Commons, 1934a). Per Commons (1934a) questo controllo degli atti individuali si traduce sempre in un guadagno o in una perdita per i singoli individui, che si manifesta attraverso la creazione di diritti e doveri, che rivestono il medesimo ruolo che hanno debiti e crediti nei contratti privati.

Secondo Chavance (2012), inoltre, le istituzioni e le organizzazioni (politiche, economiche e sociali) sono per Commons due facce di una stessa medaglia, rappresentata dalla società nel suo insieme. In questo senso Commons si discosta da un approccio inclusivo, che vede le organizzazioni come un sottoinsieme delle istituzioni, ma anche da uno di tipo distintivo, che vede una contrapposizione dialettica tra organizzazioni e istituzioni (Chavance, 2012).

L'azione collettiva si configura, pertanto, come un punto di incontro tra interessi diversi nel quale qualcuno dà e qualcuno riceve, avente come obiettivo il vantaggio per la collettività.

Ad esempio, nel mondo del lavoro, la libertà reciproca degli attori si manifesta attraverso la scelta, del dipendente, di lavorare o di non lavorare e, del datore di lavoro, di assumere o licenziare (Commons, 1934a). Per Commons (1934a): *Le regole del lavoro cambiano continuamente nella storia di un'istituzione e differiscono per le diverse istituzioni; ma, a prescindere dalle loro differenze...indicano ciò che gli individui devono o possono, fare o non fare, indotti dalle sanzioni collettive.*

L'economia istituzionale, quindi, tratta differenti ambiti, etico-commerciale, economico e giuridico; da ciò nascono non solo i concetti etici (diritti e doveri) ma anche quelli economici (sicurezza, responsabilità, conformità, ecc.) (Commons, 1934a).

Partendo da Hume, per Commons *l'etica si occupa delle regole di condotta derivanti dal conflitto di interessi, derivanti, a sua volta, dalla scarsità e rafforzate dalle sanzioni morali dell'opinione collettiva* (Commons, 1934a).

Commons, inoltre, vede la propria teoria istituzionalista come un superamento sia dell'approccio classico che di quello edonico. Per Commons (1934a), infatti, sia l'approccio classico sia quello edonico, mettevano al centro della propria indagine solo il

rapporto dell'uomo con la natura; nel primo caso in maniera oggettiva, andando a considerare le merci prodotte attraverso il lavoro, nel secondo caso soggettiva, prendendo in considerazione l'utilità del consumatore. L'economia istituzionale, invece, si basa sulle relazioni tra gli uomini, ovvero sulle transazioni, che intervengono nel mezzo di queste due visioni, poiché attraverso di esse la società gestisce sia il rapporto con la natura sia gli scambi tra gli individui, che di fatto sono contrattazioni dei diritti creati dalla società (Commons, 1934a).

In particolare...*Le transazioni intervengono tra il lavoro degli economisti classici e i piaceri degli economisti edonisti, semplicemente perché è la società che controlla l'accesso alle forze della natura, e le transazioni non sono lo "scambio di merci", ma l'alienazione e l'acquisizione, tra individui, dei diritti di proprietà e della libertà creati dalla società, che devono quindi essere negoziati tra le parti interessate prima che il lavoro possa produrre, o che i consumatori possano consumare, o che le merci siano scambiate fisicamente* (Commons, 1934a).

Le transazioni, possono essere ridotte fondamentalmente a tre tipologie: commerciali, gestionali e operazioni di razionamento (Commons, 1934a). Le transazioni commerciali riguardano relazioni tra individui giuridicamente uguali, ma che possono avere diverso potere contrattuale; le transazioni gestionali e di razionamento coinvolgono i rapporti giuridici tra parti che legalmente non sono alla pari (superiore e inferiore) (Chavance, 2012). Nell'ambito delle transazioni commerciali vi è la necessità di perseguire come obiettivo un *prezzo giusto* o un *valore ragionevole* (Commons, 1934a). Invece, le *transazioni di razionamento* rappresentano l'imposizione di regole ad una collettività finalizzata alla gestione di un bene e riguarda anche il suo prezzo (Chavance, 2012).

Dalle transazioni derivano quattro questioni economiche: concorrenza, discriminazione, potere economico e regole del lavoro (Commons, 1934 a).

Come già evidenziato, tutto ciò è finalizzato a liberare l'azione individuale, poiché: *In tutti i casi abbiamo variazioni e gerarchie del principio universale dell'azione collettiva che controlla, libera ed espande l'azione individuale in tutte le transazioni economiche di contrattazione, gestione e razionamento* (Commons, 1934a).

Per Commons (1934a) da ogni scelta, individuale o collettiva, derivano tre dimensioni: esecuzione, evasione (annullamento), tolleranza. In particolare, l'evasione è l'alternativa alla quale si rinuncia, la tolleranza, invece, è il limite imposto alla prestazione (Commons, 1934a).

Commons evidenzia, inoltre, l'importanza degli aspetti psicologici, poiché l'economia istituzionale riguarda la volontà degli individui, visti però in senso collettivo e non individuale come fatto invece dai principali pensatori (da Locke a Berkeley, fino ad Hume) (Commons, 1934a). Ciascun individuo infatti influenza gli altri attraverso le tre dimensioni sopra indicate.

La psicologia delle transazioni viene considerata la psicologia dei negoziati, *poiché ogni partecipante si sforza di influenzare il comportamento dell'altro* (Commons, 1934a).

In conclusione, si può affermare che la Teoria del valore ragionevole può essere ricondotta a tre capisaldi:

- Visione olistica

- Approccio istituzionalista
- Istanze etiche.

## 6.7 Il prezzo giusto nelle culture islamica ed ebraica

Il contributo delle culture non europee al dibattito sul tema del prezzo giusto e, più in generale, allo sviluppo del pensiero economico occidentale, è stato spesso trascurato. Per contestualizzare tale fenomeno appare utile un accenno a quella che è stata definita la *Teoria del grande gap* (Schumpeter, 1954). Schumpeter, infatti, nella sua analisi della storia del pensiero economico a partire dall'epoca greca, evidenzia un grande vuoto nei cinquecento anni che hanno preceduto gli autori Scolastici. Tale tesi, che ha avuto grande seguito anche in epoca recente<sup>14</sup>, tende a trascurare il contributo di numerosi autori, specie di cultura islamica, nonostante la loro produzione fosse ben nota all'epoca dei suoi scritti (Ghazanfar, 1995). Nella critica mossa a questa visione, Ghazanfar (1995), al contrario, rileva l'importanza dell'ampio contributo degli autori islamici al pensiero, e più in generale, alla cultura europei, specie in epoca medievale. È notorio, infatti, come molta parte del pensiero greco sia pervenuto in Europa tramite gli autori islamici e lo stesso Aristotele sia giunto probabilmente a Tommaso in questo modo. A questo proposito va ricordato come nelle Università, Napoli e Parigi, presso le quali si è formato il d'Aquino fossero presenti testi di autori islamici e come, soprattutto, a Napoli fosse forte l'influenza della cultura islamica (Hoisseini, 2003). Del resto, proprio nel Medioevo la civiltà islamica si caratterizzò per una fertile produzione scientifica e culturale che originò o trasferì molte nuove conoscenze, contribuendo in maniera consistente allo sviluppo anche della società europea (Ghazanfar, 2003a). Del resto, lo stesso Schumpeter (1954) ammette quella che chiama la *mediazione semitica*, in particolare operata da grandi autori islamici ed arabo-ebraici, quali Avicenna (980-1037), Averroè (1126-1198) e Maimonide (1135-1204)<sup>15</sup>.

Ritornando alla discussione intorno al prezzo giusto, l'autore islamico con il quale è possibile osservare la più forte comunanza con Tommaso è senz'altro al-Ghazali (1058-1111), pensatore persiano vissuto oltre cento anni prima dell'Aquinate. Entrambi questi autori presentano legami col pensiero greco e, in particolare, cercano di giustificare il pensiero aristotelico, l'uno in chiave islamica, l'altro in chiave cristiana (Ghazanfar, 2003a). Relativamente al pensiero economico, va evidenziato come entrambi vedano l'attività economica strettamente influenzata da una pulsione etica e, quindi, dalla necessità di garantire una giustizia sociale, che vada al di là dei fabbisogni dei singoli. Ciò giustifica l'aspra critica alle frodi e la ferma condanna dell'usura, nonché i limiti al

---

<sup>14</sup> Ghazanfar (1995) ricorda, tra gli altri, i contributi di Newman et al. (Source Readings in Economic Thought. New York: W. W. Norton, 1954), Roll (A History of Economic Thought. 3rd edn. Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, 1956), Spengler and Allen (Essays in Economic Thought: Aristotle to Marshall. Chicago, 111: Rand McNally, 1960), Spiegel (The Development of Economic Thought. Abridged edn. New York: John Wiley & Sons, 1964) ed in epoca più recente Tower (History of Economic Thought: Economics Reading Lists, Course Outlines, Exams, Puzzles and Problems, Vol. 24. Durham, NC: Eno River Press, Aug. 1990).

<sup>15</sup> Va evidenziato come il termine *semitico* risulti in parte improprio, essendo Avicenna di origine persiana e quindi indoeuropea.



profitto, tutti elementi questi che caratterizzano il pensiero di entrambi gli autori, come evidenziato da Ghazanfar (2003a).

In merito al prezzo giusto<sup>16</sup>, al-Ghazali, da un lato, riconosce il ruolo delle forze di mercato, volontarie e impersonali, dall'altro evidenzia però la necessità dell'equità del prezzo (Ghazanfar, 2003a). Nella visione dell'autore persiano, pertanto, il mercato è visto non come mero luogo di scambio di beni, servizi e denaro, ma come luogo dove si concretizza una mutua collaborazione tra i diversi operatori e le diverse professioni, alla base della quale vi è un vero e proprio codice etico (Ghazanfar, 2003a).

Proprio per tale ragione, come afferma Ghazanfar (2003a), nel prezzo e negli scambi commerciali è necessario riscontrare una forma di giustizia (sociale) che va al di là della semplice equità; in questo senso è importante anche il ruolo di regolamentazione e controllo operato dallo Stato. Tale punto di vista è sostanzialmente coincidente con quello di un altro autore islamico Ibn Quayyim (1292-1350) (Ghazanfar & Islahi, 2003). Inoltre, al-Ghazali, così come altri autori islamici, estende il concetto di giustizia applicato ai prezzi anche ai salari, così come avviene del resto in ambito occidentale (de Roover, 1958). Infine, analogamente a quanto effettuato da Tommaso nel contesto cristiano, al-Ghazali enfatizza molto l'onestà nei comportamenti degli operatori economici.

Un altro dei principali autori islamici è Ibn Taimiyah (1263-1328), contemporaneo di Tommaso, che afferma come il prezzo giusto (che definisce *prezzo equivalente*) corrisponda al prezzo comunemente accettato in un dato posto ed in un dato tempo, determinato da domanda e offerta (Hosseini, 2003). Ciononostante, anche per Ibn Taimiyah è necessaria una compensazione qualora il prezzo pagato nel corso della contrattazione risulti fuori da tale livello.

In generale, questi meccanismi di vigilanza sugli scambi economici vanno considerati alla luce della visione di cui sono portatori questi autori, basata sulla creazione di uno stato sociale, seppur in un ambiente orientato al mercato, nel quale lo Stato ha la funzione di promuovere lo sviluppo e la prosperità per i propri cittadini (Ghazanfar, 2003b). Tuttavia, lo stesso Hosseini (2003) fa osservare come nell'Islam siano presenti anche visioni che risultano meno influenzate da istanze etiche e che si oppongono a forme di intervento sui prezzi; alcuni tra i principali rappresentanti di questo secondo filone sono Dimishqi (1256-1327) e Kay Kavus (1021?-1087?).

Di un certo interesse risulta anche l'analisi sviluppata in ambito ebraico con particolare riferimento al Talmud, uno dei testi sacri dell'Ebraismo, che costituisce, di fatto, anche la base per la legislazione ebraica. Secondo Kleiman (1987) l'approccio talmudico si caratterizza per un'impostazione empirica, nata dall'osservazione di problemi concreti e per l'assenza quasi assoluta di connotazione di carattere etico. Questo aspetto marca la differenza rispetto all'impianto aristotelico-tomistico, nonché rispetto a quello di matrice islamica, avvicinandolo, invece, maggiormente all'impostazione romana. Tuttavia, la legge romana sostanzialmente non si preoccupa delle discrepanze rispetto al prezzo giusto, ad eccezione della *laesio enormis*, cosa invece prevista dai testi ebraici. L'analisi di Kleiman (1987) mostra come tali differenze varino in base al tipo di bene considerato,

---

<sup>16</sup> In realtà al-Ghazali usa il termine *prezzo prevalente* o *convenzionale* (Ghazanfar, 2003a).

con la presenza sostanzialmente di tre categorie: moneta, terra, beni generici. Per questi ultimi l'oscillazione rispetto al prezzo giusto, in alto o in basso, era di  $1/3$  o di  $1/6$  a seconda dell'epoca presa a riferimento. Per la terra, al contrario, risultava analoga alla *laesio enormis*, con valore massimo pari al doppio e minimo pari alla metà del prezzo giusto. Tale similitudine ha indotto alcuni autori ad ipotizzare un'influenza diretta degli scritti ebraici sulla legge romana (Dickstein, 1926). Sul denaro, infine, erano previste oscillazioni più modeste (Kleiman, 1987).

Su quale fosse invece il prezzo ritenuto giusto per il Talmud, Kleiman evidenzia come pochi dubbi ci siano sul fatto che fosse inteso quello di mercato, tendenzialmente libero, ritenuto variabile nel tempo e nello spazio. Un aspetto importante nel Talmud è la presenza di precetti che enfatizzano le informazioni fornite sui prodotti che mirano alla trasparenza dei mercati; cosa ancora oggi difficile da ottenere (Kleiman, 1987).

## 7. IL PREZZO GIUSTO: UNA PROPOSTA METODOLOGICA

### 7.1 Premessa

Il progetto Presidi rappresenta senz'altro uno dei cardini dell'azione di Slow Food e tra le iniziative che hanno riscosso, nel tempo, maggiore visibilità e successo. L'obiettivo del Progetto è la salvaguardia della biodiversità allevata, attraverso la valorizzazione di prodotti locali e tradizionali in via di estinzione (§ 1.1), i quali, con i prezzi praticati dal mercato globalizzato, non risultano più remunerativi, e vengono, solitamente sostituiti da nuove varietà più produttive.

Il presupposto fondante del progetto è rappresentato da un patto tra produttori e consumatori (co-produttori), operato attraverso una forma di certificazione partecipata, che garantisce, ai primi, una giusta remunerazione per il proprio lavoro ed ai secondi, l'acquisto di alimenti *buoni, puliti e giusti*. Tuttavia, se i concetti di buono e pulito risultano piuttosto intuitivi, legati rispettivamente alle caratteristiche organolettiche ed all'impatto ambientale dei prodotti, decisamente più controversa è la definizione e soprattutto la misurazione del giusto, che poggia sull'equa remunerazione del lavoro degli agricoltori, garantita attraverso il prezzo dei presidi. Tale progetto, di fatto, ha posto per la prima volta con forza il problema dell'equa remunerazione del lavoro dei piccoli produttori agricoli, anche in ambito europeo, riproponendo, sotto una nuova luce, l'antica questione del prezzo giusto, delineata nel capitolo precedente attraverso una panoramica dei principali contributi sull'argomento.

Infatti, se da un lato, per la Teoria economia neoclassica il prezzo di mercato è giusto per definizione (in assenza di fallimenti di mercato), dall'altro, va osservato come la Teoria del prezzo giusto, nella versione di Tommaso d'Aquino ed in quella di molti altri pensatori Scolastici e non, come Commons, contenga l'esigenza di un prezzo che, nel contempo, sia conseguenza di un equilibrio di mercato, preservando in questo senso la libertà di iniziativa degli operatori, ma garantisca anche la giustizia, sia nei confronti del venditore che dell'acquirente (cap. 6).

Pertanto, risulta possibile ipotizzare l'esistenza di una doppia natura del prezzo giusto, da un lato visto come frutto delle dinamiche di mercato, dall'altro legato al costo di produzione, al fine di ottenere un valore equo sia verso il produttore, remunerandone in maniera giusta il lavoro, che verso l'acquirente.

Seguendo questa impostazione è, in effetti, lo stesso concetto di mercato che viene riformulato, in quanto non è inteso meramente come luogo nel quale si incontrano liberamente domanda e offerta, senza alcun vincolo tra le parti, specie di carattere etico. Al contrario, esso viene inteso come uno spazio nel quale la società manifesta i propri valori, la capacità di gestire le risorse date ed i beni che produce, perseguendo l'equità, che si concretizza, in special modo, nella difesa delle parti più deboli, come evidenziato anche da Monsalve (2014).

In questo senso, possiamo riaffermare come la Teoria del prezzo giusto manifesti l'esigenza di un mercato *regolato* in maniera tale da perseguire anche istanze sociali e obiettivi comunitari, con un occhio di riguardo alle figure collocate in posizione di

debolezza. Il prezzo giusto viene, dunque, a costituire un patto, finalizzato a garantire non solo l'equità ma anche, più in generale, l'armonia all'interno della società.

Proprio l'esigenza di difendere la parte più debole e la necessità di una giusta remunerazione di tutti gli operatori economici e, in special modo, del loro lavoro, rappresentano due argomenti di particolare attualità ancora oggi. Ciò specie nelle filiere agricole, anche europee, nelle quali si assiste alla riduzione dei margini degli agricoltori (produttori primari) a vantaggio delle fasi successive (trasformazione, distribuzione, logistica, trasporto, etc.). La questione del prezzo giusto, pertanto, viene ad essere in questo ambito particolarmente sentita e riguarda fundamentalmente proprio i rapporti tra gli operatori lungo la filiera.

Tale argomento, già pressante nel contesto delle produzioni agricole in generale, assume un ruolo di cruciale importanza nelle aziende di piccola scala a conduzione familiare, specie quando contraddistinte, come accade di frequente, da produzioni caratterizzate da un elevato fabbisogno di lavoro. Proprio per la difesa di tali realtà, custodi di un sistema produttivo ritenuto maggiormente sostenibile, non solo dal punto di vista ambientale ma anche sociale, è attiva Slow Food, in particolare attraverso il progetto Presidi. Nel caso dei presidi, il conseguimento di un prezzo più equo rispetto a quello generalmente praticato dal mercato è motivato non solo dalla difesa delle piccole aziende familiari ma anche della biodiversità, delle tradizioni e della memoria legate al cibo, ovvero il valore nostalgico (Adema, 2000; Autio et al., 2013; Holak, 2014), tutti fattori che possono essere considerati delle vere e proprie esternalità. I consumatori, pertanto, sulla base del riconoscimento di questi attributi e del patto instaurato con i produttori, si mostrano disponibili a pagare un prezzo diverso da quello del prodotto convenzionale equivalente, un prezzo definibile appunto giusto.

L'attualità e la rilevanza di questo tema è dimostrata dal fatto che, sulla scia di Slow Food, in epoca più recente, è stato ripreso anche in contesti produttivi diversi e su scala più ampia. Un esempio in questo senso è rappresentato dalla vicenda del prezzo alla stalla del latte ovino, impiegato per la produzione di Pecorino Romano DOP (Denominazione di Origine Protetta). Infatti, dopo anni di riduzione dei prezzi, giunti a livelli scarsamente remunerativi, gli allevatori sardi aderenti alla Coldiretti, la principale organizzazione di categoria italiana, hanno stipulato un accordo con una grande azienda di trasformazione, la Biraghi, finalizzato a garantire un *giusto prezzo* agli allevatori e, in questo modo, la produzione di un formaggio proposto al consumatore come *solidale*<sup>17</sup>.

Nel presente capitolo, partendo dal contesto appena descritto, dalla Teoria del prezzo giusto e, in particolare, dal filone di pensiero che la relaziona al costo di produzione, si propone una metodologia per la stima del prezzo giusto.

---

<sup>17</sup> Il prezzo del latte ovino risulta in pochi anni sceso da 1,10 a 0,60 € al litro, non consentendo di coprirne i costi di produzione. Attraverso l'accordo con Coldiretti, stipulato il 31/03/2017, la Biraghi si è impegnata a garantire un prezzo equo per gli allevatori sardi, compatibile con i costi di produzione alla stalla (Fonte: Ansa, [http://www.ansa.it/sardegna/notizie/2017/03/30/pecorino-solidale-latte-a-prezzo-equo\\_d5b1eed5-9ac1-458b-82df-84d286de835d.html](http://www.ansa.it/sardegna/notizie/2017/03/30/pecorino-solidale-latte-a-prezzo-equo_d5b1eed5-9ac1-458b-82df-84d286de835d.html), consultato in data 11/07/2018).

## 7.2 L'analisi dei costi di produzione e della redditività in agricoltura

L'analisi del costo di produzione e della redditività dei prodotti agricoli assume indubbiamente connotazioni caratteristiche, specie per una duplice motivazione:

- L'eterogeneità dei fattori apportati dall'imprenditore agricolo, classicamente lavoro, capitale fondiario e capitale d'esercizio (o agrario).
- L'elevata incidenza del costo di questi fattori sul costo totale, specie nelle aziende a conduzione familiare.

Pertanto, pur partendo dal presupposto che gli indicatori prescelti debbano essere sempre funzione dello scopo che si prefigge l'indagine (De Benedictis & Cosentino, 1979; Nemes, 2009), appare chiaro come per una piena valutazione dei risultati economici di tali attività sia necessario giungere anche alla determinazione dell'intero costo di produzione, dato dalla somma tra costi espliciti ed impliciti (De Benedictis & Cosentino, 1979). Per tale ragione non sorprendono le considerazioni di Lampkin & Padel (1994), che criticano l'ampio impiego nelle analisi sulle produzioni agricole di un indicatore come il reddito lordo, che trascura per definizione tutti i costi fissi, tra i quali spesso risulta, con un peso non secondario, il lavoro.

Un altro elemento di cui tener conto è relativo alla scelta di indagare un singolo processo produttivo o l'intera azienda, in quanto ciò presuppone una diversa prospettiva e, conseguentemente, anche differenti accorgimenti metodologici. Infatti, nel primo caso è possibile giungere a definire un vero e proprio costo unitario del prodotto, che può essere anche direttamente confrontato col prezzo conseguito. Viceversa, quando l'analisi si svolge sull'intera azienda ciò non risulta possibile, salvo nelle aziende caratterizzate da un'unica attività produttiva. Nella valutazione aziendale, invece, il costo totale (espresso per azienda o superficie) può essere confrontato con altri indicatori, quali i ricavi o il valore delle produzioni.

Tra le indagini sui costi e sulla redditività in agricoltura meritano di essere segnalate quelle svolte dalla Commissione Europea, a partire dalla FADN (*Farm Accountancy Data Network*). Ciò a causa soprattutto della vastità dei dati e delle informazioni forniti, peraltro, oggetto di costante aggiornamento. In questi lavori, che trattano diversi comparti agricoli europei, tra gli indici di risultato impiegati vi è anche il costo totale medio, per Stato, regione o tipologia produttiva, a seconda del contesto indagato. In particolare, nei report che trattano l'intero campione (European Commission, 2016) viene accertata la redditività impiegando come indicatore principale il reddito da lavoro per unità familiare. Viceversa, nelle analisi settoriali, ad esempio sull'olivicoltura (European Commission, 2012) o sul latte bovino (European Commission, 2015), si giunge anche a definire il costo totale di produzione espresso per unità di prodotto (es. tonnellata di olio o di latte). Tale valore viene, quindi, ad essere agevolmente confrontabile col prezzo medio di mercato di questi prodotti.

Tuttavia, va osservato come in molti lavori presenti in letteratura non si giunga alla stima del costo totale di produzione, ma si impieghino indicatori di risultato che sono al lordo di una parte dei costi, frequentemente dei costi impliciti. Valentin et al. (2004), in un'analisi che mette in relazione le buone pratiche agricole con la redditività delle aziende

statunitensi, impiegano come indicatore di redditività il reddito netto aziendale. Sorathiya et al. (2014), in un'indagine sul biogas, usano costi espliciti, ricavi e reddito netto per ettaro come indici di risultato. In un lavoro che tiene in conto delle relazioni tra agricoltura ed aspetti ambientali negli USA (Stato di New York), Schillinga et al. (2014) usano il solo profitto come unico indicatore economico. Jensen & Kristensen (2013) in un'analisi sulla redditività dell'agricoltura danese, svolta anche con impiego dei dati FADN, prendono in considerazione come indice di robustezza economica delle aziende il rapporto valore aggiunto/valore delle produzioni aziendali. Al contrario, Mottaleb & Mohanty (2015), in un'indagine sulla redditività delle aziende risicole in relazione della dimensione aziendale, pervengono a stimare quello che definiscono *costo totale*. Tuttavia, da un'attenta analisi del testo, risulta che il costo totale stimato (per superficie) in realtà non include la componente implicita. Nello stesso lavoro, l'indicatore di redditività impiegato è il rapporto tra reddito netto e ricavi totali che, di fatto, indica la quota di ricchezza prodotta che resta all'agricoltore ed alla sua famiglia, senza alcuna reale misura del rendimento dei fattori.

Infine, di particolare interesse appaiono alcune considerazioni sviluppate da Nemes (2009), in un'analisi comparativa relativa al confronto in termini di redditività tra aziende biologiche e convenzionali:

- Condivisione della critica prodotta da Lampkin & Padel (1994) in merito all'impiego del reddito lordo, specie se il lavoro, come accade spesso, è considerato tra i costi fissi.
- Necessità, nelle analisi legate al biologico di un'impostazione sistemica, che non si limiti a valutare la singola coltivazione ma anche l'intera azienda, per un confronto più accurato.
- Nonostante l'importanza della redditività, va considerato che essa non può costituire il solo obiettivo dell'imprenditore. Pertanto, è necessario cogliere altri fattori, di natura sociale ed ambientale che, specie per determinate tipologie di imprenditori, possono essere importanti.

### **7.3 La metodologia per la stima del *prezzo giusto***

La metodologia proposta nel presente lavoro trae origine da un'impostazione elaborata nel corso di precedenti indagini svolte presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli *Federico II* e la Regione Campania (Tosco, 2006, 2014; Tosco et al., 2011), arricchita da specifici accorgimenti, allo scopo di tener conto delle peculiarità del presente studio. Essa consente di pervenire alla stima del costo totale di produzione, e quindi del *prezzo giusto*, dato dalla sommatoria tra i costi espliciti e quelli impliciti (De Benedictis & Cosentino, 1979).

A questo proposito si ricorda che i costi espliciti sono rappresentati dall'acquisto di beni e servizi, ovvero dall'acquisto dei fattori non posseduti dall'imprenditore, mentre i costi impliciti rappresentano le remunerazioni dei fattori apportati dall'imprenditore.

Partendo dallo specifico costo di un processo aziendale, è possibile pervenire, attraverso ulteriori riscontri ed approfondimenti, a definire una tipologia aziendale standard. In questo caso il costo può essere definito costo totale di riferimento (CPR) (Tosco et al., 2011). Come già accennato nel precedente paragrafo, questo passaggio si

rende necessario quando l'obiettivo del lavoro non è la consulenza alla singola azienda ma ha valenza più generale, mirando a fornire informazioni su di un intero contesto produttivo.

La Tabella 7.1 sintetizza le voci di costo considerate. Nel caso specifico i dati sono stati rilevati mediante una specifica indagine di campo (cap. 8), che ha consentito, tra l'altro, la definizione della tecnica di produzione di ciascun processo. Ciò ha reso possibile la stima dei costi specifici dei prodotti indagati, di natura sia esplicita (es. mezzi tecnici), sia implicita (es. lavoro manuale familiare). Successivamente è stata, invece, effettuata la stima dei costi congiunti, con i criteri esposti di seguito e dettagliati per ciascuna voce di costo.

La descrizione sintetica delle singole voci che costituiscono i costi espliciti (CE), ricalca fundamentalmente quella proposta da Tosco et al. (2011), ed è la seguente:

- Noleggi: Sono state considerate le tariffe mediamente praticate nell'area di riferimento.
- Mezzi tecnici e materiali: Costo calcolato considerando, per ciascuno di essi e per il periodo di riferimento, la quantità media di impiego, e il prezzo medio, ottenuti a partire dall'agrotecnica standard.
- Quote di ammortamento, manutenzione ed assicurazione: Per ciascuna macchina e attrezzo utilizzato nel processo produttivo sono state stimate le quote orarie di ammortamento, manutenzione e di assicurazione (queste ultime per le sole trattrici). La quota di ammortamento è stata ottenuta suddividendo il valore medio del bene per la sua durata economica, espressa in ore. Le quote di manutenzione ed assicurazione sono state ottenute moltiplicando il valore medio per uno specifico coefficiente, suddividendo il valore ottenuto per l'impiego in ore, al fine di ottenerne l'importo orario. L'attribuzione delle quote al singolo processo è avvenuta, quindi, moltiplicando le quote orarie per il numero di ore di impiego di ciascuna macchina e ciascun attrezzo. Per i fabbricati e gli altri miglioramenti fondiari (es. impianti irrigui) la quota di ammortamento totale è stata ottenuta dividendo il valore medio per la durata economica del bene, mentre le quote di manutenzione ed assicurazione sono state stimate moltiplicando il valore medio del fabbricato per specifici coefficienti. L'attribuzione al singolo processo è stata effettuata, anzitutto, determinando la quota per unità di superficie, ovvero, dividendo la quota totale per la superficie complessivamente servita dal fabbricato, tenendo conto anche delle eventuali colture consociate o ripetute. Ciò significa che, ad esempio, un capannone che serve un'intera azienda di dieci ettari, tutti in doppia coltura, vedrà il costo ripartito su venti ettari. Il concetto di superficie servita implica anche che il costo di un miglioramento fondiario sia ripartito solo tra le colture che effettivamente lo impiegano, per cui le strutture per l'irrigazione (es. pozzo, impianto irriguo fisso), andranno ripartite solo sulla superficie irrigua, che non necessariamente corrisponde alla totalità della superficie agricola utilizzata (SAU) aziendale. Questi criteri di ripartizione dei costi consentono di attribuire alla coltura analizzata il costo in funzione dell'uso effettivo dei miglioramenti fondiari, nonché dell'incidenza media della sua superficie sulla SAU aziendale. Infatti, a ciascuna coltura è stata attribuita una parte delle quote

proporzionale all'incidenza della sua superficie coltivata sulla superficie servita dal singolo miglioramento fondiario. In generale, occorre sottolineare che, sulla base delle risultanze emerse nel corso dell'indagine, si è ritenuto giustificato non considerare alcun valore di recupero per macchine, attrezzi e miglioramenti fondiari. Inoltre, va osservato che per la determinazione del valore del capitale, in termini di macchine, attrezzi e fabbricati della tipologia produttiva standard, si è fatto ricorso anche alla Banca dati sui costi di produzione già implementata nel corso di precedenti indagini (Tosco, 2006; Tosco et al., 2011), appositamente aggiornata mediante interviste a testimoni privilegiati.

- Oneri generali: Costituiscono oneri di varia natura, tra cui tasse e imposte, e sono stati stimati pari al 3% del valore della produzione o produzione vendibile (PV).

Come già descritto in precedenza, i costi impliciti vanno a remunerare i fattori apportati dall'imprenditore, nella fattispecie: lavoro manuale, lavoro direttivo e amministrativo (lavoro intellettuale), capitale fondiario e capitale d'esercizio. Per la determinazione della componente implicita del costo è necessario stabilire delle remunerazioni di riferimento, per le quali è di particolare importanza tener presente lo specifico contesto socio-economico oggetto di studio (Tosco, 2014). La corretta stima dei costi impliciti, pertanto, assume un'importanza cruciale soprattutto nelle aziende a conduzione familiare, nelle quali tendenzialmente l'incidenza di questa componente risulta particolarmente rilevante (Tosco et al., 2011).

Nel presente lavoro, per la determinazione delle remunerazioni dei fattori lavoro, capitale fondiario e capitale d'esercizio si è fatto ricorso al concetto di costo opportunità. In particolare, per costo opportunità si intende il valore che si sarebbe potuto ottenere dal fattore impiegandolo in un'attività alternativa (De Benedictis & Cosentino, 1979). Relativamente a questo aspetto, va osservato come per le aziende il cui l'imprenditore conferisce più fattori, come nel caso della maggioranza delle aziende agricole, i criteri di stima sono inevitabilmente influenzati dalle specificità sia soggettive dell'imprenditore che oggettive delle aziende, correlate alla natura dei fattori conferiti e al mercato di riferimento degli stessi (Tosco, 2014). Per la determinazione dei costi opportunità in agricoltura, il fattore della produzione che comporta le maggiori criticità è probabilmente il lavoro ma è anche il più importante in termini di incidenza sul costo di produzione totale, specie per le aziende a conduzione familiare. Ne consegue come la determinazione della remunerazione del lavoro familiare costituisca un elemento cruciale in analisi di questa natura. A questo scopo, vengono sostanzialmente seguite due strade, ovvero l'impiego di riferimenti agricoli o extra-agricoli. Nel primo caso di solito viene adoperata una remunerazione pari al costo orario dei salariati impiegati in azienda. Questo criterio è adottato in diversi studi, in particolar modo, nei lavori tratti dalla FADN (European Commission, 2012, 2015 e 2016). In questo caso, quindi, il costo adottato diviene un vero e proprio *costo di sostituzione* più che di un costo di opportunità in senso stretto, che tiene conto più del fabbisogno di lavoro dell'attività produttiva che della disponibilità di lavoro familiare (De Benedictis & Cosentino, 1979). Inoltre, va osservato come mediamente tali remunerazioni tendano a collocarsi verso i più bassi livelli salariali. Quando, invece, si considera una remunerazione di un contesto extra-agricolo si può parlare di costo



opportunità in senso stretto. Nel presente lavoro, si è optato per l'impiego di un valore di riferimento per il costo di opportunità che, pur proveniente dallo stesso comparto agricolo, tenesse conto sia delle attese dell'imprenditore (e quindi delle alternative), sia della constatazione che questi può mediamente essere ritenuto più qualificato dei propri salariati. Inoltre, per tutti i fattori della produzione, il costo di opportunità è stato legato a dati a carattere ufficiale, tenendo anche in conto che, come già evidenziato, l'obiettivo della presente indagine non ha valenza aziendale ma è legato al tentativo di determinare uno standard di riferimento. Resta inteso, ovviamente, come la scelta dell'uno e dell'altro metodo vada sempre ponderata, caso per caso, in base allo scopo dell'analisi (De Benedictis & Cosentino, 1979).

Inoltre, proprio in considerazione del fatto che lo studio si riferisce prevalentemente a piccole aziende a conduzione familiare, si è ritenuto giustificato considerare il lavoro come interamente di origine familiare, quindi come costo totalmente implicito. Del resto, risulta evidente anche dai dati RICA<sup>18</sup> come nelle piccole aziende (< 5 ettari) il lavoro sia quasi esclusivamente di origine familiare, mentre l'impiego di lavoro salariato aumenta col crescere della dimensione aziendale (Mennella et al., 2014). Questa scelta appare anche maggiormente in linea con la finalità di fondo del presente studio, vale a dire, stimare il prezzo giusto partendo innanzitutto dalla giusta remunerazione del fattore lavoro.

Nello specifico, nel presente lavoro sono stati impiegati i seguenti costi di opportunità:

- Lavoro manuale: remunerazione degli operai agricoli al lordo dei contributi previdenziali, categoria *qualificati super*, rilevate a scopo previdenziale annualmente dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali, risultata pari a 12,07 €/ora, con riferimento all'anno 2017 e alla regione Campania.
- Lavoro intellettuale: stimato come incidenza percentuale sulla PV; in questa indagine è stata impiegata una quota pari al 3%.
- Capitale fondiario: media dei rapporti tra canoni di affitto praticati e valore dei terreni, quali risultano dalla RICA e dall'indagine di campo effettuata, risultata pari all'1,5%.
- Capitale d'esercizio: rendimenti medi dei titoli di Stato a dieci anni, al netto delle ritenute fiscali, determinata dal Ministero dell'Economia e della finanza, risultata pari al 2%, con riferimento al periodo 2013-2017.

Moltiplicando i costi di opportunità per la quantità di ciascun fattore impiegato dall'agricoltore è possibile stimare per ognuno di essi il costo implicito, che nel loro insieme definiscono le Remunerazioni Attese (RA), in precedenti lavori definita anche come Reddito netto di riferimento, RNR (Tosco, 2006, 2014; Tosco et al., 2011), proprio a motivo del valore di riferimento che esso assume in relazione alle attese dell'imprenditore.

---

<sup>18</sup> La Rete di Informazione Contabile Agricola (RICA), articolazione italiana della FADN, è uno strumento comunitario finalizzato a conoscere la situazione economica dell'agricoltura europea e a programmare e valutare la Politica Agricola Comunitaria (PAC) (Fonte: <http://rica.crea.gov.it/public/it/index.php>). È gestita dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA).

In particolare, le RA assumono la seguente formalizzazione matematica (Tosco et al. 2011; Tosco, 2014):

$$RA = RUR_{lavf} * LAVF + RUR_{dir} * PV + RUR_{cap} * CAP + RUR_{capf} * CAPF$$

Dove:

$RUR_{lavf}$  = Remunerazione unitaria di riferimento del lavoro familiare (manuale)

$RUR_{dir}$  = Remunerazione unitaria del lavoro direttivo e amministrativo (intellettuale)

$RUR_{cap}$  = Remunerazione unitaria di riferimento del capitale di esercizio

$RUR_{capf}$  = Remunerazione unitaria di riferimento del capitale fondiario

$LAVF$  = Lavoro familiare impiegato nel processo produttivo, in ore

$PV$  = Produzione vendibile

$CAP$  = Capitale di esercizio conferito

$CAPF$  = Capitale fondiario conferito.

Stimata anche la componente implicita del costo si perviene, quindi, alla determinazione del costo totale, definito costo di produzione di riferimento, CPR, così formalizzato:

$$CPR = CE + RA$$

Successivamente alla stima del costo totale, è possibile definire una serie di indicatori di risultato, anch'essi esposti nella Tabella 7.1.

Il primo indice è costituito dal valore della produzione o produzione vendibile (PV), ottenuto moltiplicando, per ciascun prodotto, la quantità vendibile per il prezzo mediamente conseguito, che indica la ricchezza complessiva generata nel corso del processo produttivo. In alcuni casi, le produzioni agricole possono essere oggetto di aiuti o sostegni pubblici di varia natura, che, di fatto, vanno a incrementare i ricavi (RI). Pertanto, si è ritenuto, nello schema generale di analisi, considerare anche questa voce.

Il secondo risultato è il reddito netto (RN), che rappresenta la differenza tra valore della produzione e costi espliciti (PV-CE), corrispondente alla remunerazione dell'imprenditore concreto (De Benedictis & Cosentino, 1979), che, al lordo degli aiuti, assumono la seguente formulazione: RI-CE. Tale indicatore risulta molto importante poiché l'obiettivo dell'imprenditore nel breve periodo è proprio quello di massimizzare il reddito netto, stante gli investimenti effettuati (De Benedictis & Cosentino, 1979; Tosco, 2014). Al contrario, nel medio-lungo periodo, l'obiettivo principale è quello di conseguire un livello di remunerazione dei fattori conferiti tale da assicurare competitività e stabilità alla propria impresa nel tempo, dato il contesto socio-economico e di mercato in cui opera (Tosco, 2014). Anche per tale ragione, nell'ambito del presente lavoro è stato impiegato come indicatore principale l'indice di redditività (IR) (Tosco et al., 2011; Tosco, 2014). Tale indicatore esprime proprio il rapporto tra il RN conseguito e quello atteso (RA). Pertanto, l'IR, per sua costruzione, sintetizza in misura estremamente plastica proprio il livello di adeguatezza della remunerazione dei fattori apportati dall'imprenditore agricolo. Difatti, se l'indice risulta inferiore ad uno, la remunerazione dei fattori risulta insoddisfacente, ovvero non sono raggiunti i risultati attesi, viceversa, se supera l'unità denota livelli superiori alle attese, infine un indice pari ad uno evidenzia una situazione di perfetto equilibrio, con fattori remunerati esattamente ai costi

opportunità. In merito a quest'ultimo punto va però osservato che l'indice rappresenta una soglia, un valore minimo di riferimento per remunerare in maniera adeguata i fattori apportati (Tosco, 2014). Infatti, affinché l'azienda possa avere buone prospettive di permanenza sul mercato è necessario che sia dotata anche di una certa capacità di investimento, per la quale è auspicabile che riesca a conseguire un valore dell'IR superiore alla soglia di riferimento. Sotto questo aspetto non vanno dimenticati anche gli investimenti in termini di capitale umano, che si traducono in costi di natura esplicita (es. quote di iscrizione a corsi) ma anche implicita (tempo). Ciò poiché una formazione continua, con la possibilità di acquisire costantemente nuove conoscenze tecniche e professionali, risulta di fondamentale importanza oggi per la competitività delle imprese, anche nel comparto agricolo, finanche nelle piccole realtà.

Dalla redditività complessiva è possibile poi passare alla stima della redditività dei singoli fattori conferiti, espressa, in particolare, sotto di forma di remunerazione di lavoro, capitale fondiario e capitale d'esercizio. Come già osservato, ciò risulta estremamente rilevante nel settore agricolo, dove generalmente l'imprenditore, specie con la conduzione diretta, apporta contestualmente fattori produttivi di diversa natura. Per pervenire alla stima della remunerazione unitaria del singolo fattore è necessaria l'attribuzione a ciascuno di essi di una quota parte del RN che, per sua natura, remunera i fattori produttivi nel suo insieme. La metodologia adottata nel presente lavoro vede la ripartizione del RN in misura proporzionale alla composizione delle RA (Tosco, 2014). Il rapporto tra il RN attribuito al fattore con la quantità di fattore apportato (es. ore di lavoro), rappresenta proprio la remunerazione unitaria, espressa in euro/ora per il lavoro manuale ed in percentuale per i capitali ed il lavoro intellettuale.

A proposito di quanto appena descritto, va osservato come solitamente si valuti la redditività di un solo fattore alla volta (solitamente il più importante), remunerando gli altri a costo di opportunità (De Benedictis & Cosentino, 1979), ed attribuendogli così tutti i pro e i contro della gestione aziendale. Questo metodo è impiegato anche dalla Commissione Europea (European Commission, 2016), la quale stima la redditività del solo lavoro, remunerando a costi opportunità gli altri fattori. L'originalità e il vantaggio del metodo qui proposto risiede, al contrario, proprio nel consentire una valutazione contestuale delle redditività di tutti i fattori della produzione apportati dall'imprenditore.

Partendo dai precedenti lavori sui costi di produzione (Tosco, 2006, 2014; Tosco et al., 2011), è possibile formalizzare l'IR e alle remunerazioni unitarie effettive (RUE) dei fattori della produzione come segue:

$$IR = RN/RA$$

$$RUE_{lavf} = \frac{RN * \frac{RUR_{lavf} * LAVF}{RA}}{LAVF} = IR * \frac{RUR_{lavf} * LAVF}{LAVF} = IR * RUR_{lavf}$$

$$RUE_{dir} = \frac{RN * \frac{RUR_{dir} * PV}{RA}}{PV} = IR * \frac{RUR_{dir} * PV}{PV} = IR * RUR_{dir}$$

$$RUE_{cap} = \frac{RN * \frac{RUR_{cap} * CAP}{RA}}{CAP} = IR * \frac{RUR_{cap} * CAP}{CAP} = IR * RUR_{cap}$$

$$RUE_{capf} = \frac{RN * \frac{RUR_{capf} * CAPF}{RA}}{CAPF} = IR * \frac{RUR_{cap} * CAPF}{CAPF} = IR * RUR_{capf}$$

Dove:

$RUE_{lavf}$  = Remunerazione unitaria effettiva del lavoro manuale [€/ora]

$RUE_{dir}$  = Remunerazione unitaria effettiva del lavoro intellettuale [%]

$RUE_{cap}$  = Remunerazione unitaria effettiva del capitale di esercizio [%]

$RUE_{capf}$  = Remunerazione unitaria effettiva del capitale fondiario [%].

Come è possibile osservare, le formule appena esposte, in ultima analisi, permettono semplicemente di tradurre l'IR, espressione sintetica dell'attività produttiva presa nel suo insieme, nella remunerazione unitaria effettiva di ciascun fattore. Infatti, per ogni fattore, la remunerazione effettiva è espressa dal rapporto tra la remunerazione complessiva del fattore e la quantità impiegata dello stesso. La RUE, come già sottolineato, è ottenuta attribuendo ad ogni fattore una quota parte di RN in proporzione al contributo sulle RA. Sostituendo il rapporto RN/RA con l'IR ed operando una semplificazione, si giunge a definire la RUE proprio come prodotto dell'indice di redditività per la remunerazione unitaria (costo opportunità) di ciascun fattore. La ripartizione del RN in proporzione alle RA presenta fondamentalmente anche il vantaggio di consentire di ripartire in maniera equilibrata tra tutte le componenti apportate dall'imprenditore tutti i vantaggi o gli svantaggi derivanti dalla gestione aziendale. In questo modo, si evita di attribuire ad un unico fattore tutto il profitto (positivo o negativo), ovvero la differenza tra il valore della produzione ed i costi totali (De Benedictis & Cosentino, 1979), non enfaticandone eccessivamente (in positivo o in negativo) i risultati.

Inoltre, la stima delle remunerazioni unitarie consente anche di agevolare la lettura della redditività, in quanto permette, per ciascun fattore apportato dall'imprenditore, un confronto immediato tra le remunerazioni unitarie (quindi i risultati) ed i costi di opportunità (ovvero le aspettative).

Un ulteriore parametro impiegato per l'analisi dei risultati è rappresentato dal rapporto tra ricavi e costo totale (RI/CPR), riportato anche nella versione senza al netto degli aiuti pubblici (PV/CPR). Questo rapporto rappresenta un altro indicatore di rendimento economico del processo produttivo, prendendo in considerazione, a differenza dell'IR, tutti gli oneri di natura implicita ed esplicita e tutta la ricchezza prodotta. Per sua natura, l'andamento di tale indicatore è in linea con quello dell'IR (Mennella et al., 2014), ovvero, pur non assumendo lo stesso valore, se il primo è superiore all'unità lo è anche il secondo (e viceversa). Assumono, invece, entrambi valore unitario (e quindi si eguagliano) all'equilibrio, ovvero, quando il RN eguaglia le RA, in quanto in questa fattispecie anche PV e CPR sono uguali.

Inoltre, partendo dal rapporto PV/CPR è possibile pervenire facilmente alla stima del costo unitario, ottenendo il *prezzo giusto*, semplicemente moltiplicando questo indice per il prezzo del prodotto.

Il costo di produzione unitario così ottenuto può essere confrontato in maniera diretta col prezzo, rappresentando di fatto un'altra modalità per visualizzare immediatamente se quest'ultimo remunera correttamente i fattori apportati dall'imprenditore agricolo.

L'importanza del costo di produzione come elemento per valutare l'equità del prezzo ed il legame tra costo ed IR dimostrano come quest'ultimo indicatore possa essere ritenuto un valido strumento di sintesi per una valutazione della remunerazione degli agricoltori anche in relazione all'equità del prezzo conseguito. Infatti, leggendo l'IR nella prospettiva del prezzo giusto e dei presidi Slow Food in particolare, possiamo affermare che quando l'indice assume valore unitario siamo di fronte ad un prezzo giusto, ovvero in grado di remunerare in maniera soddisfacente ed equa il lavoro degli agricoltori. Viceversa, quando tale indicatore risulta inferiore all'unità il prezzo può essere ritenuto ingiusto.

Infine, si ricorda come l'IR possa essere stimato conteggiando o meno i contributi pubblici di varia natura. Per tale ragione, in questo lavoro è stata esposta una duplice versione dell'indice di redditività, con e senza aiuti, indicati rispettivamente con le sigle IR e IRs (Tosco, 2014).

Tabella 7.1 – Schema impiegato per l'esposizione analitica dei risultati

**A - TIPOLOGIA DEL PROCESSO PRODUTTIVO**

1. Ambiente di riferimento    *Area*  
   *Irrigazione*  
   *Pendenza*
2. Caratteristiche aziendali    *Meccanizzazione*  
   *Conduzione*

**B - COSTO DI PRODUZIONE DI RIFERIMENTO (CPR)**

*(Dati per ettaro)*  
(Euro)    (%)

**B1.Costi espliciti (CE)**

1. Noleggi
2. Mezzi tecnici e materiali
3. Quote (ammortamenti, manutenzioni, ass.)
4. Oneri generali

Totale

**B2.Remunerazioni attese dei fattori conferiti (RA)**

1. Lavoro familiare
2. Interessi
3. Costo d'uso del capitale terra
4. Direzione e amministrazione

Totale

Totale CPR (CE+RA)

**C – RICAVI (RI)**

1. Valore della produzione (PV)
2. Aiuti pubblici (AP)
3. Totale ricavi
4. Reddito Netto (RN=PV-CE)

**D - ANALISI**

1. Ricavi/costo di produzione (RI/CPR)
2. Indice di redditività al lordo degli aiuti ( $IR_s = (RN-AP)/RA$ )
3. Indice di redditività al lordo degli aiuti ( $IR = RN/RA$ )
4. Remunerazioni unitarie reali dei fattori produttivi
  - Lavoro familiare (euro/ora)
  - Capitale (%)
  - Capitale terra (%)
  - Direzione e amministrazione (%)
5. Fabbisogno di lavoro totale (ore)

## 8. I CASI STUDIO INDAGATI

### 8.1 L'indagine di campo in Italia

In questo capitolo è descritta l'attività di raccolta dati in campo finalizzata all'applicazione ad alcuni casi studio della metodologia sul prezzo giusto esposta in precedenza (cap. 7).

L'indagine ha consentito di pervenire alla stima del costo totale di produzione di alcuni presidi Slow Food e della relativa redditività nell'ottica del prezzo giusto. Occorre precisare che nella fattispecie per redditività si è intesa *la capacità di un processo produttivo di assicurare un'adeguata remunerazione ai fattori conferiti, in relazione all'obiettivo perseguito dall'imprenditore e alle sue possibilità di utilizzare le risorse di proprietà in impieghi alternativi* (Tosco, 2014). In questo paragrafo si descrive l'indagine svolta in Italia, tuttavia, lo studio è stato esteso anche ad un caso studio brasiliano, descritto nel paragrafo 8.3.

L'indagine sui costi di produzione e la redditività dei presidi è stata svolta nel periodo 2015-2018, attraverso rilevamenti eseguiti in Campania. Essa può essere sostanzialmente suddivisa nelle seguenti fasi:

- Predisposizione di uno specifico questionario per la raccolta dei dati.
- Raccolta dei dati relativi alle tipologie ed al contesto produttivi che caratterizzano i presidi.
- Perfezionamento dei dati ed approfondimento delle problematiche attraverso *focus group*.
- Definizione di una tipologia produttiva standard.
- Elaborazione ed analisi dei risultati.

Come già evidenziato, per il rilevamento in campo dei dati elementari è stato messo a punto uno specifico questionario, che consente di individuare per ciascun processo i costi specifici e di stimare i costi congiunti.

In particolare, il questionario approntato (Allegato A) si compone dalle seguenti parti:

1. Informazioni generali.
2. Strutture aziendali.
3. Tecnica di produzione.
4. Altre informazioni.
5. Note.

La prima sezione ha la funzione, prioritariamente, di definire il contesto produttivo di riferimento relativo al presidio, attraverso informazioni quali la localizzazione, il numero di operatori interessati, effettivi e potenziali, distinti per tipologia (es. produttori o trasformatori), nonché le superfici mediamente coltivate e quelle potenziali. Ulteriori informazioni riguardano aspetti più tecnici, quali la varietà coltivata, le caratteristiche del suolo e gli eventuali sistemi di protezione delle colture implementati.

Nella seconda sezione sono raccolti i dati sull'uso del suolo nonché sui capitali investiti (fabbricati, macchine e attrezzi), atti a consentire la stima dei relativi costi, nonché la loro ripartizione tra le attività praticate.

Nella terza sezione, invece, sono presenti informazioni relative alla tecnica di produzione adottata lungo tutto il ciclo produttivo del presidio. In essa vengono descritte dettagliatamente tutte le operazioni colturali effettuate, specificando per ciascuna l'epoca di esecuzione (mese), il tempo occorrente, i mezzi tecnici, i materiali e gli eventuali noleggi necessari, con quantità e prezzi relativi. I dati dell'agrotecnica sono rilevati con riferimento alla superficie di un ettaro o a suoi sottomultipli (es. 1000 mq). Una specifica parte della tecnica di produzione è dedicata alla fase di post-raccolta, in virtù della notevole importanza che essa ricopre in alcuni prodotti agricoli, presidi compresi. La sezione relativa alla tecnica di produzione rappresenta senz'altro il cuore del questionario sui costi, poiché consente di definire dettagliatamente i costi specifici del processo produttivo considerato, oltre a fornire validi spunti tecnici sul metodo di produzione adottato.

La quarta sezione raccoglie informazioni relative al mercato di riferimento del presidio. Innanzitutto, essa riporta dati sull'adesione dell'imprenditore a forme associative ed alla destinazione del presidio. Successivamente viene dettagliata la tipologia di acquirente (es. ristorazione, intermediario, ecc.), eventualmente distinta per tipologia di prodotto (es. fresco, trasformato), rilevandone sia le quantità sia i prezzi medi conseguiti, il tutto con riferimento all'ultimo triennio. Infine, il questionario prevede informazioni sulle eventuali certificazioni del prodotto.

Un'ultima sezione consente di raccogliere notizie di varia natura, generalmente funzionali a raccontare in maniera più dettagliata alcuni dei dati rilevati (es. il perché di determinate scelte tecniche, le cause dell'alternanza delle rese e/o dei prezzi, la diverse tipologie di prodotti ottenibili).

Complessivamente, sono stati intervistati produttori aderenti a dieci presidi della regione Campania (Tabella 8.1), la maggior parte, sette, di nuova istituzione (2017-2018), due istituiti da meno di cinque anni ed uno di vecchia istituzione (più di cinque anni). La presenza contestuale di presidi istituiti in diversa epoca, consente di raccogliere indicazioni, seppur parziali, sull'effetto nel tempo del progetto Presidi, in relazione ai risultati economici dei prodotti oggetto di tutela.

Va evidenziato, inoltre, come per alcuni presidi sia stata considerata più di una tipologia produttiva (Tabella 8.1), al fine di pervenire ad una descrizione maggiormente rappresentativa delle diverse realtà produttive presenti nei territori e anche come spunto per indagare le principali problematiche tecnico-economiche incontrate (es. trasformazione, noleggio delle operazioni colturali, etc.). Pertanto, complessivamente sono stati elaborati i risultati relativi a quattordici tipologie produttive (Tabella 8.1).

Come già anticipato, i dati rilevati attraverso le interviste ai produttori sono stati validati mediante *focus group* con testimoni privilegiati, individuati, in special modo, tra i responsabili ed i referenti dei presidi. Si tratta di persone tutte caratterizzate da ampia conoscenza delle problematiche tecniche ed economiche relative al sistema dei Presidi e, più in generale, di Slow Food. Tale approfondimento si è reso necessario per pervenire alla definizione di tecniche e tipologie produttive standard, oltre che per arricchire il quadro conoscitivo sul contesto. Questo lavoro, che si ritiene sempre importante in indagini di questa natura, nelle quali la qualità del dato assume un ruolo cruciale, si è resa,



a maggior ragione, fondamentale nel corso della presente indagine. Ciò soprattutto a motivo del ridotto numero di produttori e dell'eterogeneità che si riscontra tra presidi ed all'interno di ciascuno di essi. Nello specifico, i *focus group* hanno riguardato non soltanto questioni di natura tecnica ma anche problematiche più ampie relative al mondo dei presidi, con particolare riferimento ai mercati ed alle questioni organizzative. Tale attività di approfondimento, infine, ha reso possibile anche l'aggiornamento dei dati, con particolare riferimento ai prezzi dei prodotti e dei mezzi tecnici, ma anche ad alcune novità di natura tecnica ed organizzativa sopravvenute nel corso dell'indagine.

Come è possibile osservare dall'elenco esposto nella Tabella 8.1, la gamma dei prodotti indagati è piuttosto eterogenea, interessando cereali appartenenti al gruppo dei cosiddetti *grani antichi* (Marzellina e Saragolla), legumi (Cece di Teano, Fagiolo dente di morto di Acerra, Lupino di Vairano e Pisello Centogiorni), frutta (Noce di Sorrento, Albicocche Vesuviane) e due ortive (Cipolla di Alife e Pomodorino Verneteco Sannita). Gli stessi areali produttivi, distribuiti su tre province (Benevento, Caserta e Napoli), rappresentano ambienti molto diversi, offrendo una rappresentazione piuttosto fedele dell'eterogeneità degli areali produttivi che caratterizza la regione Campania. Infatti, essi vanno dalle aree interne del Beneventano, caratterizzate da un'agricoltura estensiva e con evidenti disagi di carattere geografico, ai fertili terreni del Vesuviano, contraddistinti da un'agricoltura interstiziale, con piccole parcelle scampate ad una pesante urbanizzazione, spesso priva di una vera pianificazione, ma dall'elevata produttività, fino all'Alto Casertano, che per alcuni versi può essere ritenuta un'area intermedia tra le prime due.

Di seguito, si riporta una sintetica descrizione dei prodotti indagati, prevalentemente tratti dalle informazioni rese disponibili online dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità (2018) e, in parte, dall'Assessorato regionale all'Agricoltura (Regione Campania, 2018).

## **8.2 I presidi indagati**

### **8.2.1 Cece di Teano**

Il Cece di Teano è una coltura rustica, tipica del comune di Teano (Caserta) e dei territori limitrofi, la cui coltivazione era prossima alla scomparsa, specie a favore della corilicoltura. Esso si caratterizza per le piccole dimensioni, l'irregolarità della superficie esterna, il colore più bruno rispetto alle altre varietà. Il sapore è tendenzialmente meno dolce, la cuticola più sottile rispetto ai ceci comuni. Questo cece attualmente appare in ripresa grazie all'azione di Slow Food e di alcuni produttori dell'Alto Casertano, che ne avevano custodito le sementi, e rientra nel novero dei presidi di nuova istituzione.

### **8.2.2 Cipolla di Alife**

La Cipolla di Alife prende il nome dal comune omonimo, situato nella parte alta della provincia di Caserta. La sua coltivazione è antichissima e, secondo una leggenda, risale addirittura alla dominazione romana: pare che i gladiatori fossero soliti strofinarsi il corpo con le cipolle per rassodare i muscoli. La cipolla ha mantenuto a lungo la sua importanza

tanto che nel Medioevo era usata per pagare gli affitti. La cipolla di Alife presenta bulbo poco schiacciato e buccia di colore rosso ramato vivace. Tradizionalmente si semina ad agosto, si trapianta tra gennaio e marzo e si raccoglie a mano tra luglio e agosto per essere confezionata in trecce, le cosiddette *'nserite*. Ha sapore delicato e si consuma prevalentemente cruda o come ingrediente di frittate. Si tratta di un presidio di recente istituzione.

### **8.2.3 Lupino Gigante di Vairano**

Il Lupino Gigante di Vairano è una leguminosa seminata generalmente in autunno e raccolta a luglio, poco prima della piena maturazione, tagliando o estirpando le piante e lasciandole in campo a completare l'essiccazione. Una volta raccolti, i baccelli vengono battuti e i semi raccolti sono puliti e selezionati. Per poterli consumare, è necessario immergerli in acqua fredda ventiquattro ore, sbollentarli due minuti e infine lasciarli in immersione per tre giorni in salamoia. Tradizionalmente i semi vengono consumati come antipasto. Nel presente lavoro sono state considerate due tipologie produttive, la prima con vendita dei lupini essiccati, la seconda con vendita del prodotto trasformato, ovvero i lupini in salamoia. Anche questo presidio è di recente istituzione.

### **8.2.4 Grano Marzellina**

Il Marzellina è un grano duro coltivato storicamente nella Val Fortore, in provincia di Benevento. L'epoca di semina, che nelle annate più piovose si sposta dall'autunno alla primavera, ne ha determinato il nome. Generalmente era usato per il pane o mescolato con altri grani, la realizzare pasta tirata a mano. La farina appare grigia e contiene un alto valore proteico ed un basso indice di glutine. Rientra nei presidi nascenti (nuova istituzione).

### **8.2.5 Grano Saragolla**

La Saragolla è una varietà di grano duro a ciclo precoce, ritenuto tra gli antenati dei moderni grani duri (Giunta et al., 2007). È una varietà dotata di ottima resistenza alle principali fitopatie e all'allettamento. La semina si effettua in autunno e la raccolta in luglio-agosto. La semola possiede elevata qualità, con contenuti in proteine, amminoacidi, vitamine e minerali superiori rispetto alle più comuni varietà, al contrario, il tenore di glutine è minore. Ciononostante, nel tempo è stato sostituito da grani più produttivi, fino alla quasi estinzione. L'impiego di questo grano per la produzione di un pane tradizionale ha generato la proposta d'istituzione del presidio denominato *Pane di Saragolla del Sannio*, al momento non ancora attivato. Il presente studio, tuttavia, ha preso in considerazione la materia prima, appunto il grano Saragolla. Il presidio rientra tra quelli di nuova istituzione. Inoltre, per il Saragolla sono state ipotizzate due tipologie, la prima con macchine aziendali, l'altra che prevede il ricorso integrale al noleggio.

### **8.2.6 Pomodorino Verneteco Sannita**

Il Verneteco Sannita è un pomodorino *da serbo* della Valle Telesina, piccolo e tondo, leggermente schiacciato in prossimità del picciolo con, in alcuni casi, apice appuntito. La buccia è di colore giallo più o meno intenso, mentre la polpa è rosata. Il nome deriva dalla possibilità di consumarlo anche in inverno, a seguito della conservazione all'aria, effettuata mediante tipici grappoli denominati *pienneci* o *penneci*. Consumato solitamente crudo, sul pane, o leggermente scottato, si caratterizza per la croccantezza della buccia. È anche ingrediente di ricette locali (zuppe, primi e secondi piatti) e si sta riscoprendo come condimento per la pizza. La sua coltivazione era quasi esclusivamente destinata all'uso familiare ma nel tempo è andata fortemente riducendosi a causa dello spopolamento dell'areale di origine e della concorrenza di altre varietà. Si tratta di un presidio di nuova istituzione.

### **8.2.7 Fagiolo dente di morto di Acerra**

Il dente di morto di Acerra è un fagiolo cannellino, così denominato per il colore bianco opaco, che ricorda il colore dei denti di un morto. La sua coltivazione nell'areale Acerrano risulta molto antica e nota. Infatti, le prime informazioni relative alla coltivazione di fagioli cannellini risalgono infatti al '700, mentre agli inizi del '900 si hanno notizie di fagioli esportati in America, denominati appunto *Acerra*.

La coltivazione è caratterizzata da piante a cespuglio, non rampicanti, di colore verde intenso, e tradizionalmente seminato in due diverse epoche, aprile e luglio, per contare su due diversi periodi di raccolta. La buccia è estremamente sottile e cuoce rapidamente. La pastosità e il sapore intenso ne fanno un ingrediente caratteristico di alcune delle pietanze tradizionali napoletane: pasta con fagioli e diverse tipologie di zuppe. Il presidio del Fagiolo dente di morto è l'unico tra quelli indagati di vecchia istituzione.

### **8.2.8 Noce della Penisola Sorrentina**

La Penisola Sorrentina rappresenta la culla della coltivazione del noce in Campania, con frutti apprezzati per le proprie caratteristiche organolettiche, alle quali si legano tradizionali ricette (biscotti, torroni, *nocillo*, etc.). La coltivazione ha luogo in peculiari terrazze, spesso in consociazione con altre colture erbacee ma anche arboree (es. agrumi). La raccolta (bacchiatura) si esegue da settembre a fine ottobre, a seconda delle zone, si effettua tradizionalmente con lunghe pertiche di castagno e necessita di grande abilità. Nonostante le apprezzate caratteristiche dei frutti, negli ultimi decenni questa coltivazione ha visto un forte abbandono, a causa delle difficili condizioni di coltivazione e della mancata rispondenza agli attuali standard di mercato (disomogeneità dei frutti). Appare evidente come il rischio di scomparsa di questa coltivazione, in un areale come quello della Penisola Sorrentina, possa costituire un problema anche dal punto di vista ambientale e paesaggistico. Per il noce sono state ipotizzate tre tipologie produttive, due specializzate, che si differenziano per la modalità di raccolta, manuale (tradizionale) e meccanica ed una tipologia con raccolta manuale e consociata con ortive. La presenza della consociazione è, infatti, tradizionalmente praticata al fine di

incrementare il reddito aziendale, specie laddove vi siano le condizioni ambientali e disponibilità di manodopera familiare. La meccanizzazione della raccolta, invece, potrebbe rappresentare un'innovazione, peraltro, talvolta già sperimentata, al fine di ridurre una delle principali problematiche della coltivazione. Il noce è tra i presidi appena istituiti.

#### **8.2.9 *Pisello Centogiorni***

Il Pisello Centogiorni rappresenta una varietà tradizionale dell'area Vesuviana, il cui nome indica la durata media del ciclo produttivo. Da sempre è coltivato per l'autoconsumo familiare, in virtù delle apprezzate qualità organolettiche. Ciononostante, la coltivazione ha visto nel tempo un drastico calo a causa soprattutto dell'elevato fabbisogno di lavoro richiesto e delle minori rese rispetto alle più diffuse alternative. Rientra nel novero dei presidi di nuova istituzione.

#### **8.2.10 *Vecchie varietà di Albicocche del Vesuvio***

La Campania, ed il Vesuviano in particolare, sono stati per decenni anche il principale areale produttivo delle albicocche a livello nazionale, il che ha portato alla selezione di un gran numero di varietà locali-(es. *Boccuccia*, *Pellecchiella*, *Vitillo*, *Cafona*, *Vicienzo e' Maria*). Tali varietà, generalmente dal sapore dolce, ritenuto superiore a quello delle varietà concorrenti, hanno visto, specie a partire dagli anni settanta, ridurre fortemente la propria superficie, soppiantate da varietà meno deperibili, nonché dall'espansione edilizia. Il presidio ha lo scopo di preservare questi prodotti di elevato pregio e dalla lunga storia, che si prestano bene anche alla trasformazione in confetture ed all'uso nella pasticceria. È tra i presidi di nuova istituzione.

Tabella 8.1 – I presìdi indagati

Provincia	Presidio	Istituzione	Tipologia	Sigla
Caserta	Cece di Teano	Nuova		CecT
	Cipolla di Alife	Recente		CipA
	Lupino gigante di Vairano	Recente	senza trasformazione con trasformazione	LGV LGVs
Benevento	Grano Marzellina*	Nuova		GraM
	Grano Saragolla*	Nuova	macchine aziendali	GraS
			noleggio	GraSn
	Pomodorino Verneteco Sannita	Nuova		PomV
Napoli	Fagiolo dente di morto di Acerra	Vecchia		FagD
	Noce della Penisola Sorrentina	Nuova	raccolta manuale	NocS
			raccolta meccanizzata	NocSm
			consociato	NocSc
	Pisello Centogiorni	Nuova		PisC
	Vecchie varietà di Albicocche del Vesuvio	Nuova		AlbV

Nota: \* = prodotto ufficialmente non ancora presidio.

### 8.3 Il prezzo giusto in un contesto extraeuropeo: Un caso studio brasiliano

#### 8.3.1 *Slow Food in Brasile*

In Brasile Slow Food è presente attraverso *Slow Food Brasil*, un'associazione senza fini di lucro, fondata nel 2013 come articolazione nazionale del Movimento. L'Associazione è strutturata in organizzazioni locali che prendono il nome di *Convivio(-s)*, attualmente il loro numero è di 65, distribuiti su tutto il territorio nazionale (Slow Food Brasil, 2018). Essi rappresentano gli strumenti sul territorio per cercare di realizzare gli obiettivi associativi, nei quali si stringono i rapporti tra produttori e consumatori, si implementano i progetti in difesa della biodiversità alimentare e quelli con finalità educativa, nonché numerosi eventi promozionali. Inoltre, in Brasile sono molto attive le Comunità del Cibo, che risultano ben 98, distribuite nelle diverse aree del Paese (Terra Madre, 2018), mentre sono 18 i cuochi che, con i relativi ristoranti, sono entrati a far parte dell'Alleanza dei Cuochi (Fondazione Slow Food per la Biodiversità, 2018).

I prodotti brasiliani sono ampiamente rappresentati dai progetti di Slow Food che mirano alla difesa della biodiversità. Infatti, attualmente vi sono ben 195 prodotti inclusi nel catalogo dell'Arca del Gusto e 20 presìdi (Fondazione Slow Food per la Biodiversità,

2018). Inoltre, Slow Food Brasile è attiva anche tramite altri progetti specifici, tra i quali si ricordano:

- Slow Fish Brasile: finalizzato alla difesa di modalità di pesca tradizionali e sostenibili dal punto di vista ambientale
- Formaggi artigianali: Progetto nato con lo scopo di difendere e promuovere i formaggi artigianali brasiliani, spesso di grande valore ma poco conosciuti, attraverso la creazione di un vero e proprio gruppo di lavoro, nato nel 2011 (Slow Food Brasil, 2018).

Nel complesso, è possibile osservare come il Brasile risulti essere uno dei Paesi dove è maggiormente attiva l'azione del movimento Slow Food a livello internazionale, specie se si considera il contesto extraeuropeo.

Infatti, in anni recenti, Slow Food in Brasile ha riscosso l'attenzione dello stesso Governo brasiliano che ha finanziato il progetto *Alimentos Bons, Limpos e Justos: Ampliação e qualificação da participação da agricultura familiar brasileira no Movimento Slow Food* (PABLJ). L'iniziativa, diretta dall'*Universidade Federal de Santa Catarina* (UFSC) di Florianópolis (Brasile), sotto l'egida di Slow Food International, ha visto la partecipazione di numerosi enti di ricerca e formazione, con la partecipazione anche di ricercatori delle Università italiane di Bari, Teramo e Napoli (Federico II). Il suo obiettivo principale è stato quello di rafforzare l'agricoltura familiare in tutto il territorio nazionale brasiliano ed ampliare l'offerta di prodotti *buoni, puliti e giusti*, determinando una maggiore partecipazione degli agricoltori familiari nell'ambito della rete Slow Food. A tal fine, è stata svolta un'attività di ampliamento e rafforzamento dei principali strumenti messi in campo da Slow Food, ovvero, Arca del Gusto, Comunità degli Alimenti, Presidi. È proprio grazie a questo progetto che è stato notevolmente incrementato il numero di presidi, facendo del Brasile il terzo Paese a livello mondiale dietro Italia e Francia, secondo i dati della Fondazione Slow Food per la Biodiversità (2018). Proprio nell'ambito di questo progetto è stata svolta un'attività di raccolta dati al fine di applicare la metodologia proposta per la stima del prezzo giusto, anche nel contesto brasiliano. Nello specifico, è stato analizzato un caso studio, quello del neonato presidio denominato *Engenhos de farinha polvilhada de Santa Catarina* (*Farina dei mulini di Santa Catarina*). Si tratta della prima applicazione della metodologia proposta al di fuori del contesto italiano.

### 8.3.2 Il caso studio

Il caso studio brasiliano, come precedentemente ricordato, è quello degli *Engenhos de farinha polvilhada de Santa Catarina*, mulini dai quali si ottiene una farina di manioca artigianale, originaria dello Stato di Santa Catarina. Così come i prodotti italiani oggetto d'indagine, anche in questo caso si tratta di un prodotto fortemente tradizionale, divenuto presidio nel corso del 2018, proprio nell'ambito del *Progetto ABLJ* (§ 8.3.1).

La manioca<sup>19</sup> (*Manihot esculenta*) è una pianta della famiglia delle Euphorbiaceae,

---

<sup>19</sup> La specie presenta numerose denominazioni, nelle diverse lingue, *mandioca*, *aipim*, *macaxeira* (portoghese) *cassava* o *manioca* (inglese), *yuca* (spagnolo). In italiano prevale la dizione *manioca*.

tipica delle aree tropicali (Castellano, 2015). Essa rappresenta una delle più caratteristiche produzioni agroalimentari del Brasile, originaria della regione Amazzonica, dalla quale poi è stata diffusa in tutte le aree del Paese, per poi essere esportata anche nel resto del Sud America e negli altri continenti (Farias, 2000). Sulla base delle produzioni relative all'anno 2016, il Brasile fornisce circa il 7,5% della produzione mondiale (21 milioni di tonnellate), collocandosi al terzo posto, dietro Nigeria e Tailandia (FAO, 2018). A livello nazionale la produzione di manioca si concentra soprattutto nelle macroregioni Nord (35%), Sud (26%) e Nord-Est (23%) (IBGE, 2017).

La manioca è apprezzata soprattutto per le radici, nelle quali si accumulano le sue riserve, in particolar modo di amido; ciò la rende adatta ad usi molto disparati, che vanno dall'alimentazione umana, a quella animale, fino all'impiego nell'industria.

La quasi totalità della manioca brasiliana è destinata alla produzione industriale di farina e all'estrazione di amido (Valle & Lorenzi 2014), rappresentando, pertanto, una tipica filiera agroindustriale.

L'uso per l'alimentazione umana è comunque di fondamentale importanza, specie considerando l'impatto nelle aree di produzione. Infatti, la manioca risulta essere la settima coltura come volume di produzione a livello mondiale (Valle & Lorenzi, 2014) ma soprattutto la terza fonte di carboidrati, dopo mais e riso, nell'area intertropicale (Castellano, 2015). A tale fine, viene impiegata in forma di farina, ottenuta dalla molitura delle radici, a sua volta utilizzata per tipiche preparazioni alimentari, come la tapioca. In Brasile è caratteristico anche l'impiego dei sottoprodotti della molitura, al fine di ricavarne alimenti tipici quali *beiju*, *cuzcus* e *bijajica* (Castellano, 2015).

Nello Stato di Santa Catarina, nella macroregione Sud del Brasile (Figura 8.1), è ancora presente una produzione di farina di manioca artigianale, che segue le antiche tecniche di produzione, le quali hanno luogo in tradizionali mulini (*engenhos*). Proprio la trasformazione della manioca in detti mulini rappresenta una delle principali peculiarità di questa produzione ed una delle ragioni per le quali ne è stata proposta la tutela e la valorizzazione attraverso il progetto Presidi Slow Food. Peraltro, la farina artigianale degli *engenhos* di Santa Catarina si caratterizza per la peculiarità di conservare anche la fecola, ovvero il *polvilho*, componente della farina integrale e di solito assente nelle farine industriali, motivo per cui viene definita *farinha polvilhada* (Castellano, 2015). Al di là degli aspetti strettamente produttivi, gli *engenhos* caratterizzano il patrimonio storico, architettonico ed ambientale della regione del Litorale catarinense. Il valore di queste strutture è stato anche oggetto di uno specifico riconoscimento da parte Ministero della Cultura brasiliano, tramite il proprio *Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional* (IPHAN, 2018). Per queste stesse ragioni il nome del presidio fa esplicito riferimento ai mulini nei quali avviene la trasformazione delle radici di manioca in farina.

In relazione ai titoli di possesso dei mulini è possibile identificare due situazioni. Infatti, alcuni di essi sono posseduti da singoli agricoltori, mentre in altri casi vi è la presenza di mulini comunitari, gestiti collettivamente da un gruppo di produttori, organizzati o meno in strutture formali. L'agricoltore che porta il proprio raccolto al

mulino collettivo paga un contributo associativo, in denaro, attraverso una quota parte della propria farina oppure mettendo a disposizione la propria manodopera per l'attività di trasformazione. Infatti, in questi contesti, si assiste spesso alla partecipazione di molti agricoltori e delle relative famiglie alla trasformazione delle radici in farina, evento che diviene anche un'occasione di festa e per consolidare i legami sociali.

Lo studio sul prezzo giusto degli *Engenhos de farinha* è stato svolto a partire da un'indagine di campo, con interviste ad agricoltori del Litorale catarinense, svolta nell'ambito di un'attività del *Progetto ABLJ* (§ 8.3.1). L'attività di raccolta dati, il perfezionamento degli stessi e la successiva elaborazione è stata svolta tra il dicembre 2017 e l'aprile 2018. In particolare, l'indagine è stata finalizzata alla raccolta di dati su: contesto produttivo; tecnica di produzione; costi specifici, costi congiunti; prezzi. Successivamente, si è pervenuti alla definizione di una tipologia produttiva standard e all'elaborazione dei risultati, seguendo il metodo già esposto nel precedente capitolo (§ 7.3). Così come per i casi studio italiani, si è ritenuto giustificato, anche per questo presidio, considerare il lavoro come interamente di origine familiare, per le stesse motivazioni già addotte nel capitolo metodologico (§ 7.3),

Ovviamente si è reso necessario, rispetto allo studio condotto in Italia, modificare i costi di opportunità impiegati per la remunerazione dei fattori apportati dagli agricoltori, proprio per tener conto del diverso contesto produttivo. In particolare, tali remunerazioni sono state stabilite sulla base di riferimenti ufficiali, supportati anche dai riscontri effettuati durante l'indagine di campo. Di seguito si riportano le remunerazioni stabilite, con i relativi riferimenti ufficiali impiegati:

- Lavoro: remunerazione lorda degli operai agricoli specializzati, risultata pari a 15 R\$/ora<sup>20</sup>, con riferimento all'anno 2017 e allo Stato di Santa Catarina (SiNE, 2017).
- Capitale fondiario: media dei rapporti tra canoni di affitto praticati e valore dei terreni (EPAGRI; 2017), risultata pari all'1%.
- Capitale d'esercizio: rendimenti medi del tasso ufficiale SELIC (*Sistema especial de liquidação e custódia*), relativo ai titoli pubblici federali brasiliani, risultati pari al 12,9%, con riferimento al periodo 2015-2017 (ADVFN, 2017).

---

<sup>20</sup> Nel periodo in cui è stata svolta l'indagine di campo il rapporto Euro/Real brasiliano è oscillato tra un minimo di 3,89 e un massimo di 4,23 (Fonte: Il Sole 24 ore, <http://finanza-mercati.ilsole24ore.com>, consultato in data 18 luglio 2018).



Figura 8.1 – Localizzazione dello Stato di Santa Catarina



Fonte: <http://www.havengridgroup.com/it/come-il-brasile/>.

**Allegato B – Questionario per il rilevamento dei presìdi Slow Food**

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI  
*FEDERICO II*  
SLOWFOOD CAMPANIA**

***INDAGINE SUI PRESÍDI***

**QUESTIONARIO**

*La Federico II e Slow Food Campania e Basilicata adottano tutte le misure di sicurezza per tutelare la riservatezza delle informazioni fornite che saranno divulgate esclusivamente in forma aggregata*

## A – INFORMAZIONI GENERALI

### 1. Rilevamento

- a) Rilevatore
- b) N° Questionario
- c) Annata agraria alla quale si riferiscono le informazioni
- d) Data di rilevamento

---

---

---

---

---

### 2. Contesto di riferimento

- a) Denominazione del Presidio
- b) Tipologia (secondo la classificazione di Slow Food)
- c) Localizzazione – Area  
Provincia  
Comuni maggiormente interessati
- d) Superficie media delle aziende interessate (ha)
- e) Superficie media destinata al presidio (ha)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

- f) Operatori interessati al Presidio totale (n.)  
di cui produttori (n.)  
di cui trasformatori (n.)

Aderenti	Non aderenti	Totale potenziali

### 3. Specie e cultivar

- a) Specie
- b) Cultivar/Razza

---

---

- c) Metodo di produzione  
Convenzionale -%  
Integrato -%  
Biologico-%  
In conversione- %


### 4. Avvicendamento e consociazioni più diffuse

a) Segue/precede altre colture nello stesso anno? Se sì, quali

\_\_\_\_\_

b) E' consociata con altre colture? Se sì, quali

\_\_\_\_\_

### 5. Caratteristiche dell'impianto (colture arboree)

a) Durata presunta dall'anno di piena produttività (anni)

\_\_\_\_\_

b) Eventuale quota annua di sostituzione delle piante (%)

\_\_\_\_\_

### 6. Caratteristiche dei terreni

a) Natura del terreno

Grossolana-%


Argillosa- %

Sabbiosa- %

Medio impasto- %

b) Pendenza media

Pianeggiante ( $p < 5\%$ )

Acclive ( $5 < p < 15\%$ )

Molto acclive ( $15 < p < 30\%$ )

Estremamente acclive ( $p > 30\%$ )


c) Altitudine media (m.s.l.m.)

\_\_\_\_\_

d) Irrigazione

SI-%

--

NO-%

--

**7. Sistemi di protezione (Se presente)**

a) Tipologia

Serra permanente-%

Tunnel a copertura stagionale-%

Coperture transitorie-%


b) Materiale di costruzione

Serra legno-plastica-%

Serra legno-vetro-%

Serra metallo-plastica-%

Serra metallo-vetro-%


**B – STRUTTURE AZIENDALI****1. SAU**

a) Titolo di possesso e irrigazione

Azienda	SAU (ettari)	Irrigabile	Asciutta	Totale
	- in proprietà			
	- in affitto			
	- altra forma			
	<b>Totale</b>			

b) Ripartizione culturale

Azienda	Coltivazione	Superficie (ettari)	Coltivazione Principale (stesso anno)	Coltivazione Secondaria/e (stesso anno)

## 2. Fabbricati, manufatti e impianti fissi utilizzati per la coltura oggetto di rilevamento

Azienda	Descrizione	UM	Dimensione	Superficie servita	Anno di costruzione	Costo a nuovo (euro)	Durata presunta (anni)

## 3. Macchine utilizzate per la coltura oggetto di rilevamento

Azienda	Descrizione	Anno di acquisto	Costo a nuovo (euro)	Durata presunta (anni)

**4. Attrezzi utilizzati per la coltura oggetto di rilevamento**

<b>Azienda</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Anno di acquisto</b>	<b>Costo a nuovo (euro)</b>	<b>Durata presunta (anni)</b>

## C – TECNICA DI PRODUZIONE

1. Agrotecnica-I      SAU del campo oggetto di rilevamento(ha)<sup>21</sup> .....

DESCRIZIONE	Epoca	UM	Quantità	UMNol	Quantità Nol	Prezzo / Tariffa	Operatore

<sup>21</sup> Riferire i dati dell'agrotecnica alla superficie di un ettaro o in alternativa di 1'000 mq.



## Agrotecnica-II

DESCRIZIONE	Epoca	UM	Quantità	UMNol	Quantità Nol	Prezzo / Tariffa	Operatore

## 2. Post-raccolta, conservazione e trasformazione

DESCRIZIONE	Epoca	UM	Quantità	UMNol	Quantità Nol	Prezzo / Tariffa	Operatore

## D - ALTRE INFORMAZIONI

### 1. Adesione a forme associative

1. Organismo (Associazione dei produttori, cooperativa, ecc.)
a) Denominazione:
b) Anno di adesione:
c) Attività prevalente:
d) Vantaggi specifici per l'azienda:

2. Organismo (Associazione dei produttori, cooperativa, ecc.)
a) Denominazione:
b) Anno di adesione:
c) Attività prevalente:
d) Vantaggi specifici per l'azienda:

### 2. Destinazione della produzione

Cod	Destinazione	%
01	Autoconsumo	
02	Reimpiego per sementi	
03	Reimpiego per alimentazione bestiame	
04	Reimpiego per trasformazione aziendale	
05	Reimpiego per agriturismo aziendale	
06	Mercato	

### 3. Vendita della produzione per tipologia di acquirente

Cod	Tipologia acquirenti	Conferimenti per anno (% quantità)			Prezzi medi ultime annate		
		..... (anno)	..... (anno)	..... (anno)	..... (anno)	..... (anno)	..... (anno)
01	Commerciante						
02	Industria						
03	Dettagliante						
04	Vendita diretta						
05	Agriturismo						
06	Ristorazione convenzionale						
07	Operatore di altro Paese UE						
08	Operatore di altro Paese extra-UE						
09	Altra impresa agricola						
10	Conferimento a cooperativa						
11	.....						

### 4. Certificazione e identificazione del prodotto

Cod	Tipo di certificazione	% su quantità totale prodotta
01	Prodotto convenzionale	
02	Prodotto tradizionale (ai sensi del DM 350/99)	
03	Marchio di Impresa	
04	Denominazione d'Origine Protetta (DOP) (specificare) ...	
05	Indicazione Geografica Protetta (IGP) (specificare)...	
06	Marchio collettivo (normativa nazionale)	
07	Prodotto biologico	
08	Prodotto integrato	
09	Altro .....	

## E – NOTE

[illegible]

## 9. IL PREZZO GIUSTO NEI PRESIDI SLOW FOOD: I RISULTATI DEI CASI STUDIO

### 9.1 Il prezzo giusto nei presidi campani

Il presente capitolo riporta i risultati della stima del prezzo giusto dei presidi descritti nel precedente capitolo (cap. 8) ed elaborati secondo la metodologia esposta nel capitolo 7. In considerazione del diverso contesto produttivo, i risultati dei presidi campani e di quello brasiliano vengono esposti e discussi separatamente, fermo restando la comunanza del metodo. Infatti, per tutti i prodotti studiati, l'analisi è stata sviluppata analizzando contestualmente sia la struttura del costo di produzione sia i principali risultati economici e approfondendo, i risultati della redditività, misurata attraverso l'IR, nell'ottica del *prezzo giusto*.

Per i presidi campani, pur nell'ambito di una certa eterogeneità di risultati, i costi di produzione risultano tendenzialmente caratterizzati dalla netta prevalenza della componente implicita, il Reddito atteso (RA), evidenziata dalle diverse gradazioni di colore azzurro nella Figura 9.1. In particolare, a conferma dell'importanza dei fattori apportati dall'imprenditore per questa tipologia di prodotti, il RA in media sfiora il 70%, con un'incidenza predominante del lavoro, che raggiunge il 54% del costo totale (CPR).

I processi nei quali i costi espliciti sopravanzano gli impliciti sono rappresentati dai soli grani, Marzellina (GraM) e Saragolla (GraS e GraSn), per i quali la tecnica di coltivazione, con poche operazioni totalmente meccanizzate, riduce fortemente il fabbisogno di manodopera. Per questi prodotti, le principali voci di costo sono i mezzi tecnici (22-34%) e la remunerazione della terra (20-25%), ma nelle tipologie con macchine aziendali, un peso consistente lo si registra anche per le quote (17-19%). Nel Saragolla con macchine noleggiate (GraSn) si riscontra, per ovvie ragioni, un'ulteriore riduzione dell'incidenza del lavoro (dal 14% al 10%) e delle quote (dal 18% al 3%), in favore dei noleggi, che risultano la prima voce con il 34%. I grani rappresentano anche i prodotti con risultati economici inferiori, in termini di PV e RN, ma più basso è anche il CPR (Tabella 9.1). Inoltre, sono gli unici prodotti per i quali sono stati considerati i contributi pubblici, nella fattispecie quelli per la coltivazione biologica, a motivo dell'importanza che rivestono tali aiuti che, infatti, risultano condizionare fortemente i risultati.

Come evidenziato nel capitolo 7, in questo lavoro si è deciso di impiegare l'IR come indicatore principale di risultato, poiché consente di misurare il livello di remunerazione dei fattori apportati dall'agricoltore, in special modo del lavoro. Quando l'IR raggiunge l'equilibrio (= 1), il lavoro risulta equamente remunerato e, nello stesso tempo, il prezzo, eguagliando il CPR per unità di prodotto, può essere considerato un *prezzo giusto* (§ 7.3).

La Figura 9.2 espone l'IR dei diversi presidi, confrontando i risultati ottenuti con i prezzi effettivamente rilevati (in rosso) con quelli che si avrebbero con i prezzi dei prodotti convenzionali di riferimento (in azzurro). Ciò al fine di evidenziare il livello di equità/iniquità dei prezzi, comparando il contesto *convenzionale* a quello dei presidi e, di conseguenza, appurare se già vi sia stato un *effetto-presidio* sui risultati dei prodotti

indagati. Allo stesso tempo, questa analisi consente di testare anche le possibilità di sopravvivenza che avrebbero tali prodotti al di fuori del progetto Presidi.

Preliminarmente occorre specificare che il prezzo dei prodotti convenzionali è stato stabilito in maniera ragionata, partendo da dati rilevati in campo, suffragati da riscontri effettuati ricorrendo a fonti ufficiali, rappresentate, in special modo, dall'ISMEA (2018) e dalle Camere di Commercio (CCIAA) di Avellino, Bari e Bologna (2018).

Per agevolare la lettura dei risultati, la Figura 9.2 espone i dati dei presidi per IR crescente. Da essi si evidenzia, come, sostanzialmente, l'IR presenti i risultati migliori sempre per i presidi, mentre con i prezzi convenzionali la redditività risulta fortemente penalizzata. In sintesi, i prezzi convenzionali non risultano *giusti* per i produttori dei presidi. La seconda osservazione che è possibile formulare, attraverso uno sguardo d'insieme, è che solo per una minoranza dei prodotti viene raggiunto un IR soddisfacente, ovvero pari o leggermente superiore ad uno. Analizzando nello specifico questi casi, appare evidente come si tratti, in prevalenza, di presidi già attivi da qualche anno. Infatti, i presidi di istituzione non nuova (FagD, LGVs, CipA) si collocano tutti nella parte destra della Figura 9.2. Per questi prodotti, quindi, il prezzo può essere considerato *giusto*, secondo l'accezione data nel presente lavoro (cap.7).

Le differenze tra vecchi e nuovi presidi, possono essere viste come un indizio, da un lato, della bontà del progetto e, dall'altro, delle necessità di portare ancora a compimento la valorizzazione nei presidi appena costituitisi.

In particolare, proprio il prodotto entrato da più tempo nel progetto, FagD, presenta la migliore redditività (1,23), valore che scende a 0,42 con un prezzo convenzionale, dato che enfatizza il positivo effetto dei presidi sulla redditività di questo prodotto e dei relativi produttori.

Discorso analogo vale per il LGVs, e la CipA, presidi di recente ma non nuova istituzione, per i quali i prezzi dei presidi consentono di raggiungere un IR soddisfacente, mentre, soprattutto per la cipolla, i prezzi convenzionali sono penalizzanti. Per il lupino risulta molto importante la trasformazione del prodotto, infatti, i lupini venduti senza trasformazione in salamoia (LGV), presentano un IR basso, anche col prezzo del presidio. Per quanto riguarda la struttura del costo (Figura 9.1), la presenza della trasformazione del prodotto, che ha luogo contoterzi, porta allo spostamento di una parte dei costi dal lavoro verso il noleggio. Tuttavia, data la semplicità dell'operazione di trasformazione, l'entità di tale variazione risulta modesta, per cui il costo appare dominato comunque dal lavoro (61%). Il ricorso al contoterzismo per la trasformazione o per altre fasi del post-raccolta è piuttosto diffuso tra i produttori dei presidi ed è legato, nella maggior parte dei casi, più a limiti strutturali ed organizzativi, ad esempio, la disponibilità di strutture che consentano di rispettare le norme imposte dalla legislazione sanitaria, che a quelle di carattere strettamente economico.

Anche la Cipolla di Alife (CipA) presenta risultati soddisfacenti in termini di redditività, poiché la valorizzazione, ottenuta anche mediante la trasformazione di una parte del prodotto (vendita in vasetti), oltre che ricorrendo alla vendita diretta, consente di raggiungere tra i più alti livelli di PV e RN (Tabella 9.1).

Tra i nuovi presidi sono quattro i prodotti che presentano dei risultati soddisfacenti, con un IR prossimo o leggermente superiore all'unità: Albicocche vesuviane (AlbV), Saragolla con noleggiato con aiuti (GraSn), Noce consociato (NocSc), Cece di Teano (CecT). Tuttavia, si tratta di situazioni differenti, infatti, mentre per AlbV e CecT i risultati dipendono effettivamente dal prezzo del presidio, per GraSn e NocSc dipendono in misura preponderante, rispettivamente, dagli aiuti del biologico e dalle colture ortive consociate.

Per le AlbV, la differenza tra il prezzo del presidio, che garantisce un IR di 1,10, e quello convenzionale, che conduce ad una redditività di 0,29 (Figura 9.2), risulta molto sensibile. Ciò si verifica poiché nel mercato generalista si assiste alla competizione con prodotti meno pregiati ma spesso più serbevoli. In questa coltura, nelle quali l'operazione di raccolta rappresenta il costo principale, così come in molte di quelle indagate, detta situazione comporta il rischio che, in alcune annate e/o periodi, possa non essere conveniente raccogliere il prodotto.

L'inadeguatezza del prezzo convenzionale risulta ancora più evidente per il CecT, poiché, in questo caso, il prezzo convenzionale non copre neanche i costi espliciti, mentre il prezzo del presidio appare in perfetto equilibrio (Figura 9.2). Per il CecT la struttura del costo (Figura 9.1), al di là del lavoro che rappresenta la voce principale (47%), è caratterizzata da un'incidenza importante dei mezzi tecnici (30%) e non trascurabile del costo della terra, che si colloca al 10%.

Per un gruppo di nuovi presidi, i risultati della redditività non sono ancora ottimali, con un IR che si colloca nella fascia 0,61-0,72, si tratta del pisello Centogiorni (PisC), del Pomodorino Verneteco Sannita (PomV) e del noce specializzato, con raccolta manuale (NocS) o meccanizzata (NocSm). Tuttavia, anche per questi prodotti, il prezzo è già notevolmente più remunerativo rispetto a quello convenzionale (Figura 9.2).

Il pisello Centogiorni (PisC) ed il Pomodorino Verneteco Sannita (PomV) sono colture che si caratterizzano per una forte distanza in termini di rese rispetto alle alternative convenzionali, e per fabbisogni di lavoro molto elevati, come evidenziato anche dalla struttura del costo (Figura 9.1), che non vengono colmati dai prezzi, nonostante questi appaiano già superiori rispetto a quelli dei prodotti convenzionali. Tuttavia, si tratta di attività con elevato RN (Tabella 9.1), il che può renderne interessante la coltivazione nel breve periodo, al fine di aumentare il reddito familiare, ma che riduce le possibilità di sopravvivenza nel medio-lungo periodo, in assenza di un miglioramento della redditività a livelli almeno prossimi a quelli di riferimento (§ 7.3).

Per il noce di Sorrento specializzato, la meccanizzazione della raccolta comporta un miglioramento dell'IR, ma non tale da remunerare in maniera pienamente soddisfacente gli agricoltori, come evidenzia il confronto tra i risultati delle tipologie NocS e NocSm (Figura 9.2). D'altro canto, per entrambe le tipologie il prezzo convenzionale risulta molto penalizzato, remunerando ad un livello che non supera il 20% delle attese. La tipologia NocSc, invece, è un'evidente operazione di intensificazione del processo produttivo, che nasce dalla necessità di ottimizzare la risorsa suolo e che conduce ad un notevole incremento di tutti gli indicatori di risultato, portando, in particolare, ai livelli più alti del gruppo per PV, RN, ma anche per il CPR, preceduta solo dal PomV (Tabella 9.1). Come

già evidenziato, della consociazione ne beneficia anche la redditività, che raggiunge la soglia di equilibrio e, pertanto, per questa tipologia il prezzo può essere definito *giusto*. L'intensificazione del processo produttivo, se da un lato, determina l'incremento del RN ed anche dell'IR, dall'altro, richiede una buona disponibilità di manodopera, oggi per nulla scontata in molti contesti agricoli, in virtù di un fabbisogno di lavoro che supera le 1.200 ore/ha.

Nei due grani studiati si osservano risultati piuttosto diversi. Infatti, mentre per il Marzellina (GraM), la valorizzazione è ancora agli albori e non ha condotto ad un discostamento dal prezzo del grano comune (Figura 9.2), per il Saragolla (GraS e GraSn) tale processo è già più maturo e risulta strettamente connesso a quello del pane, che è il vero presidio (§ 8.2.5). Ciò ha portato a spuntare prezzi molto interessanti (80 €/q), che determinano un'equa remunerazione del lavoro (Figura 9.2) e, di conseguenza, considerabili *giusti*. A questo proposito si sottolinea come tali dati vadano letti con la dovuta cautela, a causa delle modeste quantità finora commercializzate. In questo senso, va osservato che un eventuale abbassamento del prezzo, anche a 60 €/q, comporterebbe praticamente il dimezzamento dell'IR, anche al lordo degli aiuti. In comune i due grani analizzati hanno senz'altro l'inadeguatezza del prezzo convenzionale, insufficiente a coprire finanche i costi espliciti, che rende i risultati critici, soprattutto in assenza di aiuti pubblici, specie per il Saragolla, in particolar modo, a causa delle rese produttive modeste. Sempre nel Saragolla, si osserva come il noleggio delle macchine (GraSn) consenta un lieve miglioramento dell'IR. Ciò evidenzia la difficoltà delle piccole aziende di ottimizzare l'uso del capitale d'esercizio, con un aumento dei costi correlati (specie le quote), di conseguenza, in queste realtà il noleggio può costituire una valida alternativa, pur comparando delle limitazioni di carattere tecnico ed organizzativo.

In conclusione, i risultati esposti e, in particolare, la lettura dell'IR nell'ambito del discorso sul prezzo giusto, pur caratterizzati da una forte eterogeneità, evidenziano un effetto positivo del progetto Presidi sui prodotti analizzati, particolarmente evidente nei prodotti inclusi nel progetto da maggior tempo. Nondimeno, anche nei nuovi presidi si inizia ad osservare una certa valorizzazione, con il prezzo che si distanzia rispetto a quello dei prodotti convenzionali. In alcuni casi, tale valorizzazione risulta essere in una fase piuttosto avanzata, avendo condotto ad una redditività già considerabile soddisfacente e, quindi, ad un *prezzo giusto*. In merito ai pochi prodotti con IR superiore ad uno, occorre precisare che tale livello di equilibrio rappresenta una soglia per la valutazione della redditività e del prezzo, ovvero un obiettivo minimo da conseguire, come già evidenziato nella metodologia (§ 7.3). Pertanto, un valore leggermente superiore non implica un prezzo necessariamente eccessivo e, quindi, *ingiusto* nei confronti dell'acquirente, stante anche la necessità da parte degli agricoltori di impiegare risorse anche per innovare ed aggiornarsi. In altri casi, invece, il processo è evidentemente ancora incompleto ed i fattori produttivi, in primis il lavoro, non risultano giustamente remunerati. Dai risultati di alcuni prodotti, inoltre, si evince come la trasformazione rappresenti una carta vincente per la valorizzazione della materia prima e, di conseguenza, per la remunerazione degli stessi agricoltori. Ciò si osserva nella CipA e nel LGVs, nei quali spesso sono gli stessi agricoltori a vendere prodotti trasformati e si ripercuote, invece, indirettamente sul prezzo

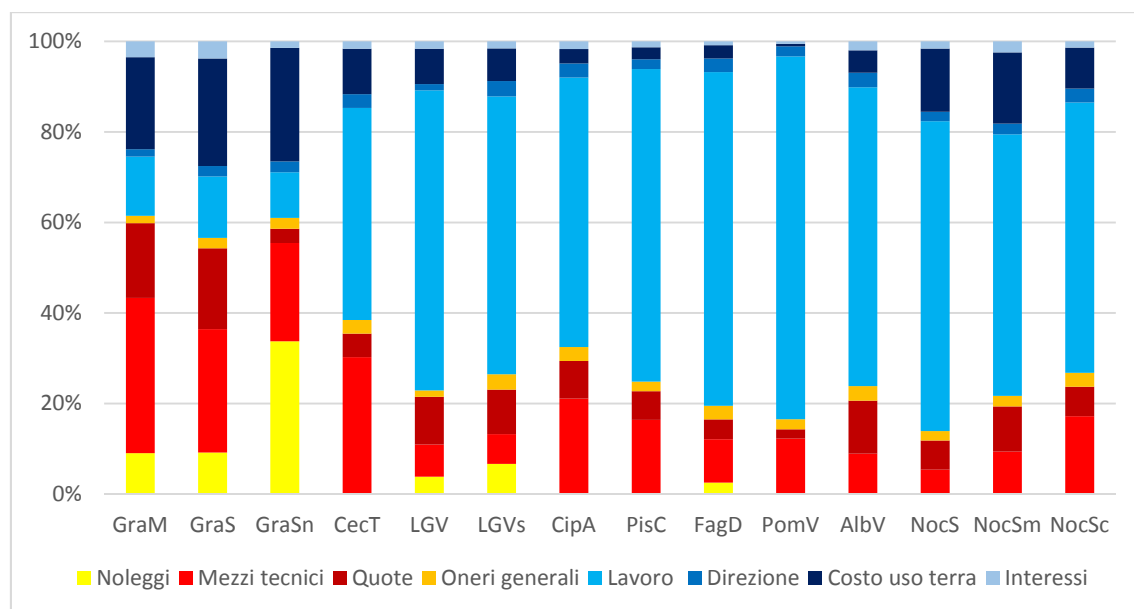


della materia prima nel Grano Saragolla. In altri casi, invece, è la vendita diretta che consente di garantire una migliore remunerazione, come nel caso del Cece di Teano e del Noce di Sorrento. Si tratta di strategie che, tuttavia, richiedono disponibilità di tempo e manodopera, capacità e conoscenze tecniche ed organizzative, che non tutte le aziende posseggono. In questo senso, l'adesione al presidio può contribuire anche a facilitare soluzioni organizzative, che consentano l'accesso a tali pratiche, ed ai relativi benefici, anche a favore delle realtà meno strutturate.

Inoltre, occorre ancora una volta sottolineare che, per tutti i prodotti analizzati, i prezzi convenzionali sotto-remunerano pesantemente il lavoro dei piccoli agricoltori impegnati nella difesa della biodiversità, talvolta, risultando perfino insufficienti a coprire i costi espliciti.

Infine, va osservato come non sempre il raggiungimento del prezzo giusto per un singolo prodotto, seppur importante, consente di conseguire una remunerazione tale da salvaguardare l'unità aziendale e, quindi, garantirne la sopravvivenza. In questo senso, si ritiene che un possibile sviluppo della metodologia, focalizzata sull'analisi della giusta remunerazione del singolo processo produttivo, sia quello di considerare la redditività dell'azienda nel complesso, azienda senza la quale i presidi non esisterebbero e che, in ultima analisi, unitamente agli agricoltori che le conducono, costituiscono probabilmente il vero presidio. Un'ulteriore direttrice d'indagine potrebbe essere anche l'estensione della metodologia all'intera filiera produttiva dei presidi.

Figura 9.1 - Struttura del costo di produzione dei presidi indagati



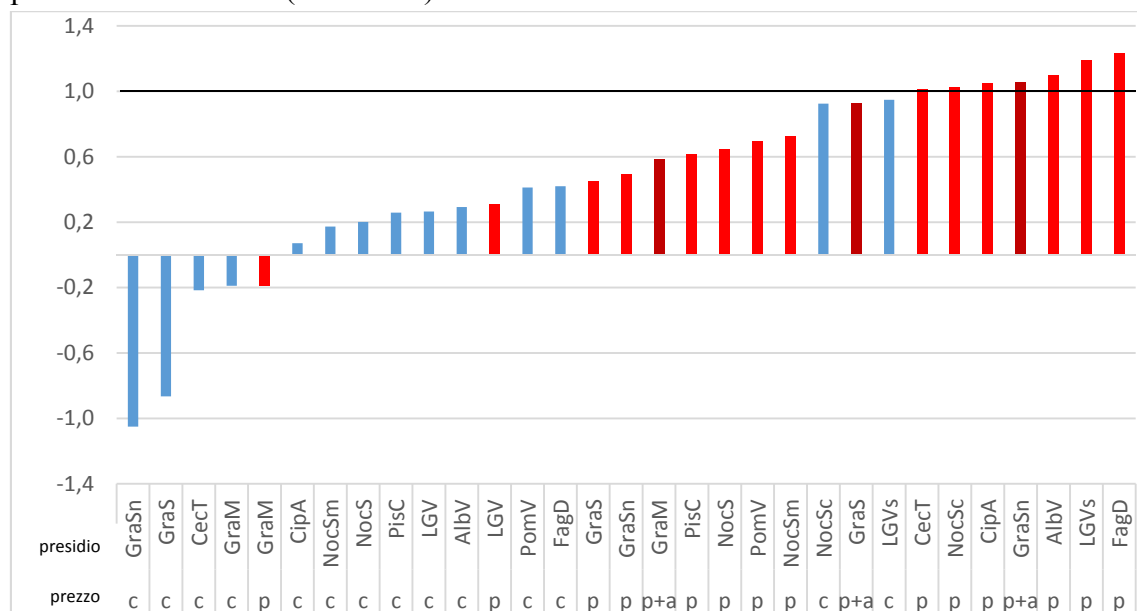
Nota: Per il significato delle sigle dei presidi fare riferimento alla Tabella 8.1.

Tabella 9.1 – Risultati analitici dei presidi indagati

Voce Presidio	PV (€/ha)	Aiuti (€/ha)	RI (€/ha)	CE (€/ha)	RA (€/ha)	CPR (€/ha)	RNs (€/ha)	RN (€/ha)	IRs	IR	PV/ CPR	RI/ CPR
GraM	600	329	929	680	426	1.107	-80	249	-0,19	0,58	0,54	0,84
GraS	1.200	329	1.529	893	686	1.579	307	636	0,45	0,93	0,76	0,97
GraSn	1.200	329	1.529	913	584	1.496	287	616	0,49	1,06	0,80	1,02
CecT	9.000	0	9.000	3.440	5.505	8.945	5.560	5.560	1,01	1,01	1,01	1,01
LGV	2.700	0	2.700	1.320	4.450	5.770	1.380	1.380	0,31	0,31	0,47	0,47
LGVs	7.100	0	7.100	1.651	4.585	6.236	5.449	5.449	1,19	1,19	1,14	1,14
CipA	19.320	0	19.320	6.074	12.628	18.701	13.246	13.246	1,05	1,05	1,03	1,03
PisC	10.000	0	10.000	3.504	10.612	14.117	6.496	6.496	0,61	0,61	0,71	0,71
FagD	21.000	0	21.000	3.455	14.275	17.730	17.545	17.545	1,23	1,23	1,18	1,18
PomV	20.800	0	20.800	4.605	23.268	27.873	16.195	16.195	0,70	0,70	0,75	0,75
AlbV	9.800	0	9.800	2.172	6.934	9.106	7.628	7.628	1,10	1,10	1,08	1,08
NocS	5.600	0	5.600	1.120	6.937	8.056	4.480	4.480	0,65	0,65	0,70	0,70
NocSm	5.600	0	5.600	1.550	5.594	7.144	4.050	4.050	0,72	0,72	0,78	0,78
NocSc	25.225	0	25.225	6.635	18.157	24.792	18.590	18.590	1,02	1,02	1,02	1,02

Note: Per il significato delle sigle dei presidi fare riferimento alla Tabella 8.1, per quella delle voci relative ai risultati alla metodologia (§ 7.3).

Figura 9.2 – Indice di redditività dei prodotti indagati a prezzi dei presidi (in rosso) e a prezzi convenzionali (in azzurro)



Note: Per il significato delle sigle dei presidi fare riferimento alla Tabella 8.1; c= prezzo convenzionale; p = prezzo presidio; p+a = prezzo presidio + aiuti pubblici.

## 9.2 Il prezzo giusto della Farina dei mulini di Santa Catarina<sup>22</sup>

In premessa va ricordato che le tecniche di coltivazione e di trasformazione del presidio della farina tradizionale risultano molto diverse da quelle del prodotto destinato all'industria. In particolare, la coltivazione si caratterizza per un'assenza o un ridotto impiego di macchine, con uso frequente, invece, della trazione animale. Ciò ovviamente ha un impatto sul fabbisogno di lavoro medio, che sfiora complessivamente le 700 ore/ha.

Altra caratteristica peculiare è l'assenza di prodotti di sintesi chimica. Si tratta, infatti, di una produzione biologica, anche se solo una stretta minoranza degli agricoltori certifica il prodotto, attraverso una Sistema di Garanzia Partecipativa (PGS - *Participatory Guarantee System*), molto diffuso nella realtà brasiliana. Più in generale, il contesto produttivo è quello di un'agricoltura familiare, con processo caratterizzato da un basso ricorso a fattori esterni.

La resa produttiva, stabilita sulla base delle risultanze di campo, in 16.000 kg/ha di radici, è leggermente superiore alla media nazionale brasiliana (15.000 kg/ha), anche se inferiore a quella dello Stato di Santa Catarina (18.600 kg/ha), secondo i dati forniti dall'*Istituto Brasileiro de Geografia e Estatística* (IBGE, 2017). La produzione corrispondente in farina risulta, invece, di 4.000 kg/ha, considerando una resa di trasformazione del 25%, dato in linea anche con le informazioni fornite dalla letteratura (Leonel et al, 1998). Va specificato, inoltre, che per il caso studio analizzato la trasformazione delle radici in farina ha luogo in un mulino collettivo.

I risultati relativi alla struttura del costo di produzione (Figura 9.3) mostrano la forte prevalenza della componente implicita (73%), in particolar modo del lavoro manuale, che da solo rappresenta quasi la metà del costo totale di produzione (47%). La seconda voce di costo è sempre un fattore apportato dall'agricoltore, ovvero gli interessi sul capitale (19%), seguita dalle quote (17%), che costituiscono la principale componente di natura non implicita. L'importanza delle due voci appena descritte, che complessivamente superano un terzo del costo totale (36%), è da addebitare, in primo luogo, all'impatto degli investimenti necessari per la trasformazione delle radici in farina (*engenho* e relativi macchinari), oltre che, relativamente ai soli interessi, al tasso di remunerazione del capitale (12,9%), decisamente più elevato rispetto agli standard europei (§ 7.3).

La farina ottenuta dal presidio degli *Engenhos* viene collocata sul mercato attraverso circuiti locali, alternativi ai canali convenzionali, generalmente con vendita diretta operata dagli stessi produttori, ad un prezzo medio di circa 5,00 R\$/kg. Si tratta di un prezzo decisamente più alto rispetto a quello che garantisce, nella stessa area di produzione, l'agroindustria per il prodotto convenzionale, che risulta pari in media a quasi 1,60 R\$/kg. Il prezzo del presidio è decisamente più alto anche rispetto a quanto riporta l'IBGE (2017) per lo Stato del Paraná (primo produttore del Sud e secondo a livello nazionale), dove i

---

<sup>22</sup> Le prime risultanze del lavoro su questo prodotto hanno dato luogo alla seguente comunicazione: Mennella L., Tosco D., Cicia G., da Silva P.X., De Gennaro B.C., Rover O.J., Fantini A. (2018). The Just Price applied in a Brazilian traditional eco-sustainable food. 2<sup>nd</sup> International Grab-It Workshop "Organic farming and agroecology as a response to global challenges" 27-29<sup>th</sup> June, 2018, Capri Island (Naples), Italy.

prezzi agli agricoltori risultano essere più sostenuti, oscillando tra 2,20 R\$/kg e 2,80 R\$/kg.

Con il prezzo mediamente praticato, l'IR del presidio si colloca a 0,89, mentre il costo totale unitario raggiunge, invece, i 5,44 R\$/kg, con una remunerazione del lavoro familiare di 14,44 R\$/ora. Pertanto, il prezzo, pur consentendo un livello di redditività non basso, non remunera i fattori in maniera del tutto soddisfacente e, di conseguenza, può essere considerato non pienamente *giusto*, secondo l'impostazione metodologica adottata.

La Figura 9.4 mostra proprio i risultati dell'IR del presidio *Engenhos de farinha* in funzione del prezzo della farina, confrontando il dato rilevato nella nostra indagine (*Presidio*), con il *prezzo giusto* stimato, cui corrisponde un IR pari ad uno, e con due prezzi convenzionali, quello rilevato nella nostra indagine di campo (*Conv. SC*) e quello massimo fornito dall'IBGE (2017) per lo Stato del Parà (*Conv. max PR*). Si può osservare come il presidio si distanzi in maniera netta dai prezzi convenzionali, ai quali corrisponde un IR tra 0,03 e 0,33, avvicinandosi, al contrario, maggiormente al *prezzo giusto*.

Analogamente, anche il rapporto PV/CPR, che per il presidio si colloca a 0,92, scende tra 0,29 e 0,51 con i prezzi convenzionali. Anche per questo indicatore, quindi, il presidio risulta più vicino al livello di equilibrio (*giusto*) che ai prezzi convenzionali.

Da quanto esposto si evince, pertanto, come, se da un lato, la valorizzazione operata dal presidio non appare ancora pienamente remunerativa, dall'altro, garantisce comunque un livello di remunerazione agli agricoltori familiari decisamente superiore rispetto a quello possibile con i canali convenzionali. Va anche ricordato, che, in alcuni casi, gli agricoltori intervistati riescono a conseguire un prezzo pari o superiore a quello stimato come *giusto*. Inoltre, nell'ambito della presente indagine è emerso il problema della non perfetta ottimizzazione dell'investimento nel mulino collettivo. Sulla base delle nostre stime si ritiene che, con un uso ottimale del mulino, il costo unitario della farina di manioca potrebbe ridursi fino a 3,51 R\$/kg, garantendo così una remunerazione soddisfacente anche con il prezzo attualmente conseguito (IR = 1,51).

Infine, anche se l'indagine si è concentrata sul prodotto trasformato, va detto che una situazione analoga si riscontra anche per la materia prima, ovvero le radici. Infatti, mentre il prezzo giusto stimato per la materia prima è di 0,62 R\$/kg, quello generalmente conseguito dai produttori del presidio è di 0,50 R\$/kg (IR = 0,74), mentre quello convenzionale si colloca 0,33 R\$/kg (IR = 0,37).

Questi risultati mostrano come il percorso di valorizzazione innescato dal progetto *Presidi*, finalizzato alla giusta remunerazione del lavoro degli agricoltori, anche quando ancora incompleto, rappresenti un elemento importante per garantire la sopravvivenza di questa tipologia di prodotti tradizionali, minacciata dalle filiere agroindustriali, le quali appaiono del tutto incapaci di remunerare adeguatamente il lavoro dei piccoli agricoltori familiari, che con il proprio lavoro sono anche impegnati nel garantire l'agrobiodiversità.

Figura 9.3 – Struttura del costo del presidio *Engenhos de farinha*

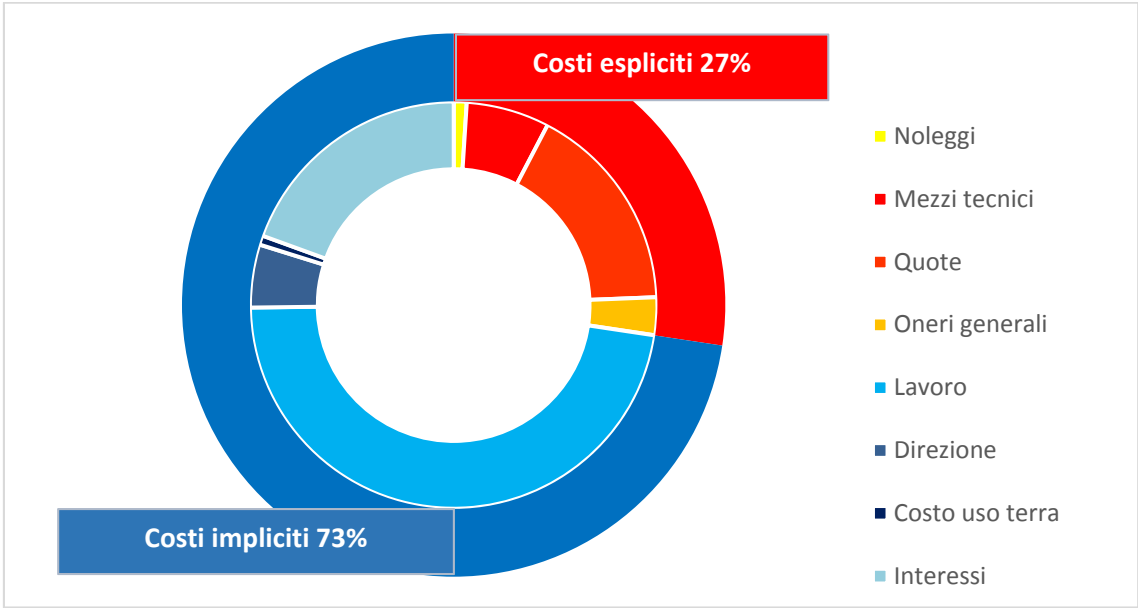
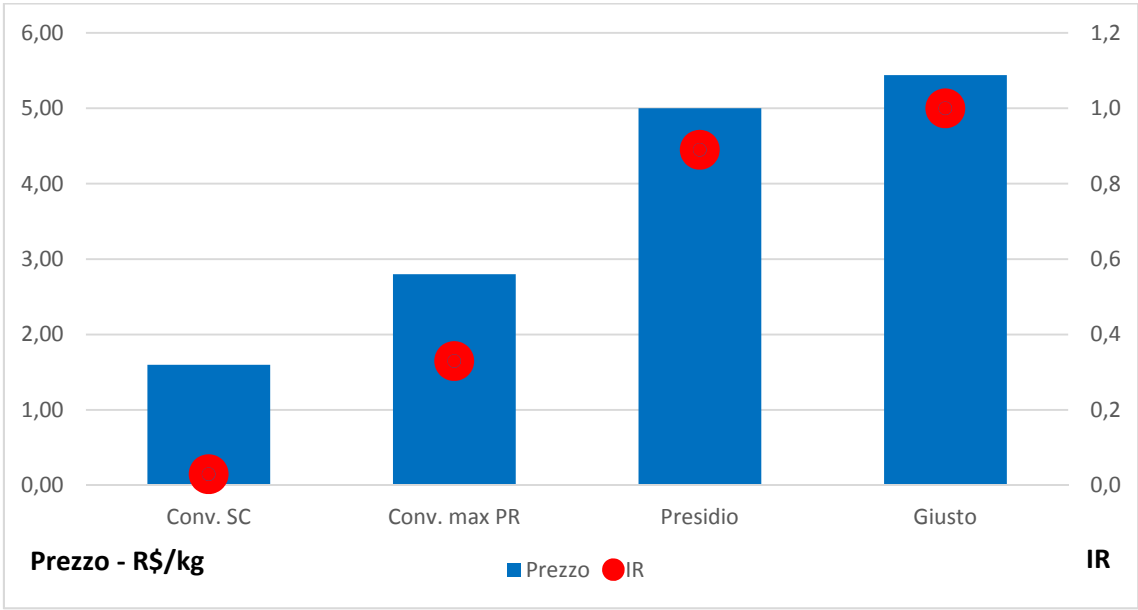


Figura 9.4 – *Engenhos de farinha*: Indice di Redditività (IR) in funzione del prezzo



## CONCLUSIONI

I movimenti nati in risposta alla globalizzazione e gli AFNs rappresentano una galassia estremamente variegata, aperta, in continua evoluzione e, pertanto, di non facile definizione. In questo ambito può essere inquadrato anche il movimento Slow Food, con le sue peculiarità, tra le quali vanno evidenziate l'approccio olistico, il tentativo di tenere insieme la dimensione locale con quella globale (*glocal*) e un certo pragmatismo.

La critica di Slow Food al modello convenzionale di produzione del cibo, fondato su un consumo massificato, compressione dei costi ma anche dei diritti dei lavoratori ed incurante del suo impatto sull'ambiente, si è focalizzata, in particolare, sulla difesa della biodiversità, dell'agricoltura familiare e sulla formazione di un consumatore maggiormente consapevole delle conseguenze delle proprie scelte.

Nel corso del tempo, il Movimento ha manifestato una capacità di adattamento a diversi contesti nonché di evoluzione, allargando l'interesse dal consumo di cibo di qualità a tutto il contesto produttivo, con particolare riferimento alla produzione primaria, ovvero passando *dalla tavola al campo*, attraverso quella che è stata definita come l'evoluzione da movimento gastronomico ad ecogastronomico (McFarlin Weismantel, 2002; Schneider, 2008; van Bommel & Spicer, 2011; Altuna et al., 2017).

L'efficacia del modello e del messaggio proposti da Slow Food, sintetizzati felicemente nel motto *buono, pulito e giusto*, è dimostrata dalla notevole espansione del Movimento in ambito internazionale, fino a divenire un riferimento nel campo agroalimentare, finanche per i decisori politici. Il successo ed il fascino del messaggio proposto è stato tale da estendere la propria influenza anche al di fuori dell'agroalimentare e della gastronomia, generando iniziative e movimenti analoghi negli ambiti più disparati, dal turismo alla moda, dalle tecnologie alle scienze.

Contestualmente, la maggiore attenzione rivolta dagli studiosi a Slow Food ha generato anche numerose critiche.

In particolare, tra le critiche più severe va evidenziata quella di elitarismo, secondo la quale, la maggior parte delle attività di Slow Food ed i prodotti da essa sostenuti, in particolare i Presidi, sarebbero ad appannaggio solo di una stretta élite di benestanti (Leitch, 2003; Chrzan, 2004; Meneley, 2004; Blankenship & Hayes-Conroy, 2017). Questa critica risulta probabilmente la più dura, perché mina alla base il principio propugnato da Slow Food, specie in epoca più recente, del *cibo buono, pulito e giusto, per tutti* (Slow Food, 2017). Secondo altri autori, invece, Slow Food sarebbe responsabile di mercificazione della tradizione e della cultura, replicando, di fatto, gli stessi schemi, consumistici e mercantili, che dichiara di combattere (Leitch, 2003; Chrzan, 2004; Lotti, 2010; Campisi, 2013). Tra gli altri problemi evidenziati dalla letteratura, vi sono la prospettiva di un anacronistico ritorno al passato (McKibben, 2007; Lotti, 2010; Simonetti, 2012) ed i limiti organizzativi e di preparazione, legati all'eccessivo ricorso al volontariato (Chrzan, 2004).

L'indagine sulla caratterizzazione dei soci di Slow Food Italia ha evidenziato una forte condivisione dei valori associativi, con una sensibilità maggiore per la dimensione del *pulito*, seguita dal *buono* e, infine, dal *giusto*. In relazione al progetto Presidi, pur

nell'ambito di una valutazione nel complesso positiva, i soci Slow Food hanno manifestato difficoltà nel riconoscere il tipo di certificazione praticata ed il logo, confuso di frequente con quello dell'Associazione, nonché considerato il prezzo giusto per gli agricoltori ma meno per i consumatori. Inoltre, i presidi sono risultati acquistati, nella maggior parte dei casi, solo occasionalmente. Più in generale, nel rapporto col cibo è emersa la preferenza verso gli alimenti locali rispetto a quelli cosmopoliti, l'attenzione nella lettura di etichette e guide e, in misura minore, la preferenza verso il cibo artigianale e con gusto semplice. Il socio Slow Food ha mostrato un orientamento aperto e progressista, attento alle esigenze degli altri, ma anche alla tradizione, mentre la propensione all'edonismo è risultata contenuta. Inoltre, è apparso evidente un atteggiamento ecologista, contrassegnato da una forte preoccupazione per il futuro della Terra, e di critica al modello di produzione agroindustriale.

La segmentazione del campione dei soci ha permesso di individuare tre gruppi. Il più numeroso, quasi i 2/3 del campione, ha rivelato un'elevata affinità con i valori associativi, un atteggiamento aperto e progressista, una migliore conoscenza e un più frequente consumo dei Presidi, una maggiore propensione ad informarsi sui prodotti e all'ecologismo. Il secondo gruppo, ha mostrato i livelli più bassi per i valori associativi, manifestando, inoltre, un atteggiamento meno progressista, una minore propensione allo Slow Tourism, all'ecologismo e al contrasto dell'agroindustria. Infine, il gruppo meno numeroso, si è caratterizzato per un'enfaticizzazione maggiore dei valori associativi (specie il giusto), una migliore reputazione ma un minore consumo dei presidi, e, soprattutto, per un atteggiamento più *popolare* e meno *elitario* verso il cibo, visto come un qualcosa di necessario e da rendere facilmente reperibile.

Nell'insieme, i risultati di quest'indagine sembrerebbero confermare come il passaggio da movimento gastronomico ad ecogastronomico si sia pienamente realizzato nella base associativa italiana.

Quella dei Presidi è senz'altro tra le iniziative di Slow Food che ha riscosso maggiore successo. L'obiettivo del Progetto è la salvaguardia della biodiversità allevata, attraverso la valorizzazione di prodotti locali e tradizionali in via di estinzione, mediante un patto tra produttori e consumatori, che garantisca, ai primi, una migliore remunerazione per il proprio lavoro ed ai secondi, l'acquisto di prodotti buoni, puliti e giusti. Attraverso l'obiettivo di un'equa remunerazione per gli agricoltori, questo progetto ha, di fatto, riproposto in chiave contemporanea la questione del *prezzo giusto*, che ha attraversato i secoli e che vede come autore centrale Tommaso d'Aquino.

L'indagine sul prezzo giusto nei presidi Slow Food, svolta su dieci casi studio italiani e su un caso studio brasiliano, ha evidenziato come il progetto abbia consentito, nel complesso, di valorizzare le produzioni agricole locali, tradizionali e di piccola scala, permettendo loro di ottenere un prezzo più giusto. I risultati hanno indicato anche un gradiente esistente tra i presidi di nuova istituzione e quelli già maturi, a favore dei secondi. In molti casi, i miglioramenti sono legati anche alla trasformazione, a nuovi canali commerciali e modalità di vendita, come quella diretta. Si tratta di strategie che, tuttavia, richiedono disponibilità di tempo e manodopera, capacità e conoscenze tecniche ed organizzative, che non tutte le aziende posseggono. In questo senso, l'adesione al

presidio può contribuire anche a facilitare soluzioni organizzative, che consentano l'accesso a tali pratiche ed ai relativi benefici, anche a favore delle realtà meno strutturate.

Al contrario, per tutti i prodotti analizzati, i prezzi convenzionali si sono mostrati decisamente sotto-remunerativi rispetto al lavoro dei piccoli agricoltori impegnati nella difesa della biodiversità, talvolta, risultando perfino insufficienti a garantire un reddito netto positivo.

La metodologia proposta, messa a punto a partire da precedenti lavori (Tosco, 2006, 2014; Tosco et al., 2011), si è mostrata idonea a produrre elementi conoscitivi che potrebbero anche essere impiegati in maniera più ampia, da un lato, come supporto alle decisioni tecnico-economiche da parte delle aziende, dall'altro, come elemento di trasparenza per consolidare il rapporto di fiducia tra produttore e consumatore, che rischia di essere un punto debole del Progetto, come, in parte, l'indagine sui soci ha evidenziato.

Ulteriori perfezionamenti del metodo potrebbero riguardare la valutazione del prezzo giusto tenendo maggiormente in considerazione sia un'ottica di filiera sia l'azienda agricola nel suo complesso. Va, infatti, osservato come non necessariamente conseguire un prezzo giusto per un singolo prodotto, seppur importante nell'economia aziendale, consenta di raggiungere una remunerazione complessiva tale da salvaguardare l'unità aziendale e, quindi, di garantirne la sopravvivenza. Di qui l'esigenza di riuscire a valutare la remunerazione dell'azienda e dell'agricoltore nel complesso, agricoltori senza quali i presidi non esisterebbero e che, in ultima analisi, costituiscono presumibilmente il vero presidio.

Inoltre, accanto ai presidi, i produttori che partecipano al Progetto, quasi sempre, mettono a contatto i consumatori anche con gli altri prodotti aziendali, magari meno noti o meno tipici, ma comunque ottenuti rispettando i principi di Slow Food. Sotto questo aspetto, è importante ricordare che i produttori coinvolti in questo sistema sono anch'essi soci. Il presidio, in questo senso, può diventare, la punta di diamante di un progetto più complessivo, che ha come obiettivo finale la definizione di un nuovo modello di produzione agricola, finalizzato a preservare le produzioni su scala locale, sostenibili sotto l'aspetto ambientale ma anche economico, e custodi di importanti elementi culturali, attraverso i quali si determina la creazione o il consolidamento delle comunità sul territorio. Queste soluzioni, in parte già attive in alcune realtà e che, ovviamente, devono modularsi in funzione del contesto in cui si opera, possono senz'altro facilitare una maggiore accessibilità, anche economica, di questi prodotti, andando incontro all'obiettivo di Slow Food di rendere il cibo di qualità alla portata tutti e rispondendo, così, alle critiche di elitarismo e alle contraddizioni che, talvolta, sono state evidenziate tra il progetto Presidi ed i principi ispiratori dell'Associazione.

In conclusione, la discussione su Slow Food sembra ruotare intorno alla questione dell'accesso alle pratiche di produzione e consumo, ovvero alla democrazia alimentare (Hassanein, 2003; Hamilton, 2004, 2005; Renting et al., 2012).

Infatti, per i piccoli agricoltori familiari è cruciale l'accesso a mercati che garantiscano loro una giusta remunerazione ma anche a innovazioni incrementali, che consentano di migliorare la qualità dei loro prodotti e, nel contempo, del proprio lavoro. Per i



consumatori, invece, la democrazia va vista nel senso dell'accesso al cibo, alla cultura, nel diritto alla salute, nella partecipazione e nella reale possibilità di scegliere.

Del resto, proprio in questo senso sembrano rivolgersi gli orientamenti emersi nell'ultimo Congresso internazionale di Slow Food in Cina (Slow Food, 2017), dai quali si evince il tentativo, anche dal punto di vista organizzativo, di determinare un allargamento dell'accesso e della partecipazione.

La sensazione è che vi sia nel movimento Slow Food, anche se non sempre a tutti i livelli, una sostanziale consapevolezza delle sfide in atto e dei limiti delle proposte finora prodotte, il che rappresenta senz'altro un indizio di vitalità e consente di supporre che il Movimento possa continuare a fornire un contributo, fatto di suggestioni ma anche di proposte concrete, alla discussione sulla produzione ed il consumo del cibo.

## BIBLIOGRAFIA

- Adema P. (2000). Vicarious Consumption: Food, Television and the Ambiguity of Modernity. *Journal of American Culture*. 2000, Vol.23(3), p.113, ISSN: 1542-7331 , 1542-734X.
- ADVFN (2017). Sito internet, <https://br.advfn.com/indicatori/taxa-selic>, consultato il 5 dicembre 2017.
- Agostino da Ippona. *De civitate Dei* (La città di Dio), Lib. XI, cap. 16. Edizioni Paoline, 1973.
- Agostino da Ippona. *De Trinitate* (La trinità), Lib. XIII, cap. 3. Citta' Nuova Editrice, 1987, ISBN: 88-311-9103-9.
- Ajzen I. (1991). The theory of planned behaviour. *Organizational Behaviour and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211.
- Altuna N., Dell'Era C., Landoni P., Verganti R. (2017). Developing radically-new meanings through the collaboration with radical circles: slow food as a platform for envisioning innovative meanings. *European Journal of Innovation Management*, Vol. 20 Iss 2 pp., <http://dx.doi.org/10.1108/EJIM-06-2015-0045>.
- Ambrogio da Treviri. *De officiis ministrorum* (Dei doveri degli ecclesiastici). Cava sin, A. (a cura di). S.E.I., Torino, 1938.
- Andrews G. (2008). *The slow food story: politics and pleasure*. Montreal, Kingston and Ithaca, McGill-Queen's University Press, 2008, 196 pp., ISBN 978-0-7453-2745-7.
- Aristotele. *Etica Nicomachea*. Cava sin, A. (a cura di). Bompiani, Milano, 2015, ISBN: 88-452-9023-7.
- Arrindell W.A., Heesink J., Feij J.A. (1999). The Satisfaction With Life Scale (SWLS): appraisal with 1700 healthy young adults in The Netherlands. *Personality and Individual Differences* 26 (1999) 815-826.
- Autio M., Collins R., Wahlen S., Anttila M. (2013). Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. *International Journal of Consumer Studies*, ISSN 1470-6423, doi: 10.1111/ijcs.12029.
- Baldwin J. (1959). *The Medieval theories of the just price*. Philadelphia: American Philosophical Society.
- Barbieri G. (2011). Gli scritti etico-economici di San Tommaso e l'opera monetaria di Oresme. *Etica ed Economia*, n.5/6, 2011.
- Batle J., Orfila-Sintes F., Moon C.J. (2018). Environmental management best practices: Towards social innovation. *International Journal of Hospitality Management* 69 (2018) 14–20, <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.10.013>.
- Bazzani C., Asioli D., Canavari M., Gozzoli E. (2016). Consumer perceptions and attitudes toward Farmers' Markets: the case of Slow Food "Earth Market®". *Economia Agroalimentare/Food Economy*, Vol. 18, Iss. 3, pp. 283-205, DOI: 10.3280/ECAG2016-003003.
- Beckmann S.C., Brokmose, S. & Lind, R.L. (2001). *Danish consumers and organic foods*. Copenhagen: Copenhagen Business School [in Danish].

- Berg M. & Seeber B.K. (2013). The Slow Professor: Changing the Culture of Speed in Academy. *Transformative Dialogues: Teaching & Learning Journal*, Volume 6, Issue 3, April 2013.
- Blankenship J. & Hayes-Conroy J. (2017). The Flâneur, the Hot-rod, and the Slow Food Activist. *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, 2017, 16(2): 185-209.
- Borgmann A. (1971). Technology and Reality. *Man and World* 4: 59–69.
- Borgmann A. (1984). *Technology and the Character of Contemporary Life*. Chicago, IL: University of Chicago Press.
- Borgmann A. (1992a). *Crossing the Postmodern Divide*. Chicago, IL: University of Chicago Press.
- Borgmann A. (1992b). The Moral Significance of the Material Culture. *Inquiry* 35: 291–300.
- Bourdieu P., (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Buechler S. (2000). *Social Movements in Advanced Capitalism: The Political Economy and Cultural Construction of Social Activism*. New York: Oxford UP, 2000.
- Buiatti S. (2011). Food and tourism: the role of the “Slow Food” association. In: Sidali K., Spiller A., Schulze B. (eds) *Food, Agri-Culture and Tourism*. Springer, Berlin, Heidelberg.
- Calzati V. & De Salvo P. (2017). Slow tourism: a theoretical framework, in *Slow Tourism, Food and Cities: Pace and the Search for the “Good Life”* Edited by Clancy M. Routledge, Taylor & Francis Group, an informa business, ISBN: 978-1-315-68671-4 (ebk).
- Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (CCIAA) di Avellino (2018). Sito internet, <http://www.av.camcom.gov.it>, consultato il 27 luglio 2018.
- Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (CCIAA) di Bari (2018). Sito internet, <http://www.av.camcom.gov.it>, consultato il 28 agosto 2018.
- Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura (CCIAA) di Bologna (2018). Sito internet, <http://www.av.camcom.gov.it>, consultato il 27 luglio 2018.
- Cameron A.C. & Trivedi P.K. (2009). *Microeconometrics Using Stata*. Stata Press Publication, StataCorp LP, College Station, Texas, ISBN-13: 978-1-59178-048-1.
- Campisi J. (2013). The Joy of Cooking. *Food, Culture & Society*, 16:3, 405-419, <http://dx.doi.org/10.2752/175174413X13673466711804>.
- Capanna C., Vecchione M., Schwartz S.H. (2005). La misura dei valori: un contributo alla validazione del Portrait Values Questionnaire su un campione italiano. *Bollettino de Psicologia Applicata*, 246, 29-41 (2005).
- Carfagna L.B., Dubois E.A., Fitzmaurice C., Ouimette M.Y., Schor J.B. Willis M., Laidley T. (2014). An emerging eco-habitus: The reconfiguration of high cultural capital practices among ethical consumers. *Journal of Consumer Culture* 2014, Vol. 14(2) 158–178, DOI: 10.1177/1469540514526227.
- Castellano F. (2015). *Território e desenvolvimento rural: O caso dos Engenhos de Farinha de mandioca do Litoral Centro-Sul de Santa Catarina*. UFSC, 2015.

- Chavance B. (2012). John Commons's organizational theory of institutions: a discussion. *Journal of Institutional Economics* (2012), 8: 1, 27–47, DOI:10.1017/S1744137411000336.
- Chirumbolo A. (2002). The relationship between need for cognitive closure and political orientation: the mediating role of authoritarianism. *Personality and Individual Differences* 32 (2002) 603–610, PII: S0191-8869(01)00062-9.
- Chrzan J. (2004). Slow Food: What, Why, and to Where?, *Food, Culture & Society*, 7:2, 117-132, <http://dx.doi.org/10.2752/155280104786577798>.
- Chung J.Y., Kim J.S., Lee C.-K. & Kim M.J. (2017). Slow-food-seeking behaviour, authentic experience, and perceived slow value of a slow-life festival. *Current Issues in Tourism*, DOI: 10.1080/13683500.2017.1326470.
- Cicerone. *De officiis (I doveri)*, III 16. Narducci E. Rizzoli, Milano, 1998, ISBN: 88-17-16598-0.
- Cittàslow (2018), Sito internet, <http://www.cittaslow.it/associazione>, consultato il 28 agosto 2018.
- Commons J.R. (1934a). *Institutional Economics: Its Place in Political Economy*. New York: Macmillan.
- Commons J.R. (1934b). *Myself*. New York: Macmillan.
- Conway D. & Timms B.F. (2010). Re-branding alternative tourism in the Caribbean: The case for 'slow tourism'. *Tourism and Hospitality Research* Vol. 10 (4): 329-344.
- Conway D. & Timms B.F. (2012). Are Slow Travel and Slow Tourism Misfits, Compadres or Different Genres?, *Tourism Recreation Research*, 37:1, 71-76, DOI:10.1080/02508281.2012.11081689.
- De Benedictis M. & Cosentino V. (1979). *Economia dell'azienda agraria: teoria e metodi*. Il Mulino.
- de Roover R. (1958). The Concept of the Just Price: Theory and Economic Policy. *The Journal of Economic History*, Vol. 18, No. 4 (Dec., 1958), pp. 418-434.
- de San Eugenio-Vela J. & Barniol-Carcasona M. (2015). The relationship between rural branding and local development. A case study in the Catalonia's countryside: Territoris Serens (El Lluçanès), <http://dx.doi.org/10.1016/j.jrurstud.2015.01.001>.
- De Long M., Goncu-Berk G., Bye E., Wu J. (2013). Apparel Sustainability from a Local Perspective. *Research Journal of Textile and Apparel*, Vol. 17 Issue: 1, pp.59-69, <https://doi.org/10.1108/RJTA-17-01-2013-B006>.
- Di Benedetto C. A. (2017). Corporate social responsibility as an emerging business model in fashion marketing, *Journal of Global Fashion Marketing*, 8:4, 251-265, DOI: 10.1080/20932685.2017.1329023.
- Di Gregorio D. (2017). Place-based business models for resilient local economies: Cases from Italian slow food, agritourism and the albergo diffuso. *Journal of Enterprising Communities: People and Places in the Global Economy*, Vol. 11 Issue: 1, pp.113-128, <https://doi.org/10.1108/JEC-02-2015-0016>.

- Dickinson J.E., Lumsdon L. & Robbins D. (2011). Slow travel: issues for tourism and climate change, *Journal of Sustainable Tourism*, 19:3, 281-300, DOI:10.1080/09669582.2010.524704.
- Dickinson J.E., Robbins D., Lumsdon L. (2010). Holiday travel discourses and climate change. *Journal of Transport Geography* 18 (2010) 482–489. doi:10.1016/j.jtrangeo.2010.01.006.
- Dickstein P. (1926). Just price and ona'a in Jewish law.' *Ha'Mishpat Ha'Ivri* 1: 15-55 (in Hebrew).
- Diener E.D., Emmons R.A., Larsen L.J., Griffin S. (1985). The Satisfaction With Life Scale. *Journal of Personality Assessment*, 1985, 49, 1.
- Dodds R. (2012). Questioning Slow As Sustainable. *Tourism Recreation Research*, 37:1, 81-83, DOI: 10.1080/02508281.2012.11081691.
- Duignan M.B., Kirby S.I., O'Brien D., Everett S. (2018) From “clone towns” to “slow towns”: examining festival legacies. *Journal of Place Management and Development*, <https://doi.org/10.1108/JPMD-07-2017-0071>.
- Duncan J. & Pascucci S. (2017). Mapping the Organisational Forms of Networks of Alternative Food Networks: Implications for Transition. *Sociologia Ruralis*, Vol 57, Number 3, July 2017, DOI: 10.1111/soru.12167.
- Dunlap R. (2012). Recreating culture: Slow Food as a leisure education movement, *World Leisure Journal*, 54:1, 38-47, DOI: 10.1080/04419057.2012.668038.
- Dunlap, R.E., Van Liere, K.D., Mertig, A.G., & Jones, R.E. (2000). New trends in measuring environmental attitudes. Measuring endorsement of the new ecological paradigm. A revised NEP scale. *Journal of Social Issues*, 56, 425–442.
- Ekinci M.B. (2014). The Cittaslow philosophy in the context of sustainable tourism development; the case of Turkey. *Tourism Management* 41 (2014) 178-189.
- EPAGRI - Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (2017). Sito internet, <http://www.epagri.sc.gov.br>, consultato il 5 dicembre 2017.
- Ess C. (2018). Democracy and the Internet: A Retrospective, *Javnost - The Public*, 25:1-2, 93-101, DOI: 10.1080/13183222.2017.1418820.
- European Commission (2005). Impact assessment guidelines. SEC (2005) 791. CEC, Brussels, Belgium.
- European Commission (2012). EU olive oil farms report – Based on FADN data. Bruxelles, <http://ec.europa.eu/agriculture>.
- European Commission (2015). EU dairy farms report – Based on 2013 FADN data. Bruxelles, <http://ec.europa.eu/agriculture>.
- European Commission (2016). EU farms economics overview – FADN 2013. Bruxelles, <http://ec.europa.eu/agriculture>.
- FAO (2018). Faostat Database – Fao, Roma – <http://www.fao.org/faostat/es/#data/QC>, consultato il 23 gennaio 2018.
- Farias A. (2000). O Cultivo da mandioca. EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas, 2000.

- Farrell M.P. (2001). Collaborative circles: Friendship dynamics and creative work. University of Chicago Press, Chicago.
- Field C. (2010). Rites of Passage in Italy. *Gastronomica*, Vol. 10, No. 1 (Winter 2010), pp. 32-37, URL: <http://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2010.10.1.32>.
- Fondazione Slow Food per la biodiversità (2018). Sito internet, [www.fondazioneSlowFood.com](http://www.fondazioneSlowFood.com), consultato il 16 ottobre 2018.
- Freire P. (1971). *Pedagogy of the oppressed* (M B. Ramos, Trans.). New York: Herder and Herder.
- Friedman D.D. (1980). In defense of Thomas Aquinas and the just price. *History of Political Economy*, 12:2.
- Fullagar S., Wilson E. and Markwell K. (2012). Starting Slow: Thinking Through Slow Mobilities and Experiences, in Fullagar, S, Markwell K, & Wilson, E (eds) (2012) *Slow Tourism: Experiences and Mobilities*, Channel View: Bristol.
- Gardner N. (2009). A manifesto for slow travel. *Hidden Europe Magazine*, 25, 10–14.
- Gaytán M.S. (2004). Globalizing Resistance, *Food, Culture & Society*, 7:2, 97-116, DOI: 10.2752/155280104786577842.
- Ghazanfar S.M. & Islahi A.A. (2003). Economic thought of an Arab Scholastic: Abu Hamid Al-Ghazali in Medieval Islamic economic, Edited by S.M.Ghazanfar, RoutledgeCurzon, ISBN 0-203-63710-0 (Adobe eReader Format).
- Ghazanfar S.M. (1995). History of economic thought: The Schumpeterian ‘great gap’, the ‘lost’ rab-islamic legacy, and the literature gap. *Journal of Islamic Studies* 62 pp. 234-253.
- Ghazanfar S.M. (2003a). The economic thought of Abu Hamid Al-Ghazali and St Thomas Aquinas: some comparative parallels and links in Medieval Islamic economic, Edited by S.M.Ghazanfar, RoutledgeCurzon, ISBN 0-203-63710-0 (Adobe eReader Format).
- Ghazanfar S.M. (2003b). Public-sector economics in medieval economic thought: contributions of selected Arab-Islamic scholars in Medieval Islamic economic, Edited by S.M.Ghazanfar, RoutledgeCurzon, ISBN 0-203-63710-0 (Adobe eReader Format).
- Giddens A. (1990). *The Consequences of Modernity*. Stanford, Calif.
- Giunta F., Motzo R., Pruneddu G. (2007). Trends since 1900 in the yield potential of Italian-bred durum wheat cultivars. *Europ. J. Agronomy* 27 (2007) 12–24, doi:10.1016/j.eja.2007.01.009.
- Goodman D. (2003). The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda *Journal of Rural Studies* 19 (2003) 1–7.
- Günes E., Sormaz Ü., Yimaz M. (2016). Slow Food Practices in Tourism in Avcikurt C., Dinu M.S., Hacıoğlu N., Efe R., Soyhan A., Tetik N. (eds). *Global Issues and Trends in Tourism*. St Kliment Ohridski University press, 2016, ISBN 978-954-07-4138-3.
- Guthman J. (2003). Fast food/organic food: reflexive tastes and the making of ‘yuppie chow’. *Social & Cultural Geography*, Vol. 4, No. 1, 2003. ISSN 1464-9365 print/ISSN 1470-1197 online/03/010045–14/2003, Taylor & Francis Ltd, DOI: 10.1080/1464936032000049306.

- Hagenauer S. (1931). Das "justum pretium" bei Thomas Aquinas, ein Beitrag zur Geschichte der objektiven Werttheorie. Stuttgart, Kohlhammer.
- Haigh M. (2018). Slow science: Benefits for the management of headwater catchments. Land Use Policy, in stampa, <https://doi.org/10.1016/j.landusepol.2017.12.041>.
- Hall C.M. (2011). The Contradictions and Paradoxes of Slow Food: Environment Change, Sustainability and the Conservation of Taste. Retrieved from Academia: [http://www.academia.edu/1486494/The\\_Contradictions\\_and\\_Paradoxes\\_of\\_Slow\\_Food\\_Environmental\\_Change\\_Sustainability\\_and\\_the\\_Conservation\\_of\\_Taste](http://www.academia.edu/1486494/The_Contradictions_and_Paradoxes_of_Slow_Food_Environmental_Change_Sustainability_and_the_Conservation_of_Taste).
- Hamilton N. (2004). Essay – Food democracy and the Future of American Values. Drake Journal of Agricultural Law, vol. 9, no.1, spring 2004.
- Hamilton N. (2005). Food Democracy II: Revolution or Restoration? Journal of Food Law & Policy, 1:13.
- Hamstra A.M. (1991). Biotechnology in foodstuffs. Towards a model of consumer acceptance. Den Haag: SWOKA.
- Hassanein N. (2003). Practicing food democracy: a pragmatic politics of transformation. Journal of Rural Studies 19 (2003) 77–86. PII:S0743-0167(02)00041–4.
- Heitmann S., Robinson P. and Povey G. (2011). Slow Food, Slow Cities and Slow Tourism, in Robinson, P., Heitmann, S. and Dieke, P. (Eds), Research Themes for Tourism, CABI, Oxfordshire, pp. 114-127.
- Hendrikx B., Dormans S., Lagendijk A. and Thelwall M. (2017). Understanding the geographical development of social movements: a web-link analysis of Slow Food. Global Networks 17, 1 (2017) 47–67, ISSN 1470–2266.
- Hinz A., Conrad I., Schroeter M.L., Glaesmer H., Brähler E., Zenger M., Kocalevent R.-D., Herzberg P.Y. (2018). Psychometric properties of the Satisfaction with Life Scale (SWLS), derived from a large German community sample. Quality of Life Research (2018) 27:1661–1670, <https://doi.org/10.1007/s11136-018-1844-1>.
- Holak S.L. (2014). From Brighton beach to blogs: exploring foodrelated nostalgia in the Russian diaspora, Consumption Markets & Culture, 17:2, 185-207, DOI:10.1080/10253866.2013.776308.
- Hollander, S. (1965). On the interpretation of the Just Price. Kyklos, 18: 615–634.
- Holt D.B. (1997). Distinction in America? Recovering Bourdieu's theory of tastes from its critics. Poetics 25 (1997) 93-120, PH: S0304-422X(97)00010-7.
- Holt D.B. (1998). Does Cultural Capital Structure American Consumption? Journal of Consumer Research, Vol. 25, June 1998.
- Honoré C. (2004). In praise of slow: How a worldwide movement is challenging the cult of speed. London: Orion Books.
- Hosseini H. (2003). Understanding the market mechanism before Adam Smith: economic thought in medieval Islam in Medieval Islamic economic, Edited by S.M.Ghazanfar, RoutledgeCurzon, ISBN 0-203-63710-0 (Adobe eReader Format).
- Howard C. (2012). Speeding up and Slowing Down: Pilgrimage and Slow Travel. Through Time, in Fullagar, S, Markwell K, & Wilson, E (eds) (2012) Slow Tourism: Experiences and Mobilities, Channel View: Bristol.



- Huneault G. (2013). *Slow Food Movement: Impacts of Social and Environmental Capital*. GE0 352, Vancouver Island University Don Alexander – Nov 21, 2013.
- IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017). *Levant. Sistem. Prod. Agríc.* Rio de Janeiro v.30 n.12 p.1-82, dezembro 2017, ISSN 0103-443X.
- IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (2018). Sito internet, <http://portal.iphan.gov.br/>, consultato il 17 luglio 2018.
- ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (2018). Sito internet. <http://www.ismeamercati.it>, consultato il 27 luglio 2018.
- ISTAT – Istituto Nazionale di Statistica (2018). Sito internet. <http://dati.istat.it/>.
- Jensen J.D. & Kristensen I.T. (2013). Farm profitability and structural challenges – geographical patterns in the Danish agricultural economy, *Geografisk Tidsskrift-Danish Journal of Geography*, 113:1, 39-52, DOI: 10.1080/00167223.2013.778549.
- Kleiman E. (1987). 'Just price' in Talmudic literature. *History of Political Economy*, 19:1.
- Kreps D. & Kimppa K. (2015). Theorising Web 3.0: ICTs in a changing society. *Information Technology & People*, Vol. 28 Iss 4 pp. 726 – 741.
- Kundera M. (1995). *Slowness*. London/Boston: Faber and Faber.
- Kuppens P., Realo A., Diener E. (2008). The Role of Positive and Negative Emotions in Life Satisfaction Judgment. *Journal of Personality and Social Psychology*, 2008, Vol. 95, No. 1, 66–75, DOI: 10.1037/0022-3514.95.1.66.
- Lampkin N.H. & Padel S. (1994). *The Economics of Organic Farming: an International Perspective*. CAB International, Wallingford.
- Langholm O.I. (1992). *Economics in the Medieval Schools: Wealth, Exchange, Value, Money, and Usury According to the Paris Theological Tradition, 1200–1350*. Leiden, New York: E.J. Brill.
- Langholm O.I. (1998). *The Legacy of Scholasticism in Economic Thought: Antecedents of Choice and Power*. Cambridge, UK, New York: Cambridge University Press.
- Lapidus A. (1994). Norm, virtue and information: The just price and individual behaviour in Thomas Aquinas' *Summa Theologiae*. *The European Journal of the History of Economic Thought*, 1: 435–73.
- Laudan R. (2001). A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food. *Gastronomica*, Vol. 1, No. 1 (Winter 2001), pp. 36-44, Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/10.1525/gfc.2001.1.1.36>.
- Le Masurier M. (2015). What is Slow Journalism?, *Journalism Practice*, 9:2, 138-152, DOI: 10.1080/17512786.2014.916471.
- Lee K.-H., Packer J., Scott N. (2015b). Travel lifestyle preferences and destination activity choices of Slow Food members and non-members. *Tourism Management*, 46 (2015) 1-10, <http://dx.doi.org/10.1016/j.tourman.2014.05.008>.
- Lee K.-H., Scott N., Packer J. (2014). Where Does Food Fit in Tourism? *Tourism Recreation Research*. 39(2), 2014:269-274, ISSN (print): 0250-8281/ISSN (online): 2320-0308.



- Lee K.-H., Scott N., Packer J. (2015a). The FLAG (Fits-Like-A-Glove) model and destination activities of Slow Food members. *Current Issues in Tourism*, Volume 18, 2015, Issue 3, pages 286-290, <https://doi.org/10.1080/13683500.2014.909389>.
- Leitch A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity, *Ethnos: Journal of Anthropology*, 68:4, 437-462, DOI: 10.1080/0014184032000160514.
- Leonel M., Jackey S., Cereda M.P. (1998). Processamento industrial de fécula de mandioca e batata doce – Um estudo de caso. *Food Science and Technology*, Volume 18, Number 3, 1998, pp. 343-345(3), DOI: <https://doi.org/10.1590/S0101-20611998000300016>.
- Lindeman, M., & Väänänen, M. (2000). Measurement of ethical food choices motives. *Appetite*, 34, 55–59.
- López-Ridaura, S., O. Masera, and M. Astier. (2002). Evaluating the sustainability of complex socio-environmental systems: the MESMIS Framework. *Ecological Indicators* 2:135-148, PII: S1470-160X(02)00043-2.
- Lotti A. (2010). The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity *Agric Hum Values* (2010) 27:71–83, DOI 10.1007/s10460-009-9213-x.
- Lumsdon L.M. & McGrath P. (2011). Developing a conceptual framework for slow travel: a grounded theory approach, *Journal of Sustainable Tourism*, 19:3, 265-279, DOI: 10.1080/09669582.2010.519438.
- Markwell K., Fullagar S. and Wilson E. (2012). Reflecting upon slow travel and tourism experiences, in Fullagar, S, Markwell K, & Wilson, E (eds) (2012) *Slow Tourism: Experiences and Mobilities*, Channel View: Bristol.
- McFarlin Weismantel A. (2002). Slow Food, *Journal of Agricultural & Food Information*, 4:4, 3-6, DOI: 10.1300/J108v04n04\_02.
- McKibben B. (2007). *Deep Economy: The Wealth of Communities and the Durable Future*. New York: Times Books, 2007.
- Meneley A. (2004). Extra Virgin Olive Oil and Slow Food. *Anthropologica*, Vol. 46, No. 2 (2004), pp. 165-176. Canadian Anthropology Society, Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/25606192>.
- Meng B. & Choi K. (2016a). Extending the theory of planned behaviour: testing the effects of authentic perception and environmental concerns on the slow-tourist decision making process, *Current Issues in Tourism*, 19:6, 528-544, DOI: 10.1080/13683500.2015.1020773.
- Meng B. & Choi K. (2016b). The role of authenticity in forming slow tourists' intentions: Developing an extended model of goal-directed behaviour. *Tourism Management* 57 (2016) 397-410, <http://dx.doi.org/10.1016/j.tourman.2016.07.003>.
- Mennella L., Santangelo M., Tosco D. (2014). I costi unitari di produzione, in *Redditività e costi delle aziende agricole: Un'analisi basata sul campione RICA*. Coppola A., Tosco D. (a cura di), Collana Manlio Rossi-Doria, ESI, Napoli, volume no. 25, pp. 71-90, ISBN 978-88-495-2788-9.

- Meul, M., S. Van Passel, F. Nevens, J. Dessein, E. Rogge, A. Mulier, and A. Van Hauwermeiren. (2008). MOTIFS: a monitoring tool for integrated farm sustainability. *Agronomy for Sustainable Development* 28:321-332, <http://dx.doi.org/10.1051/agro:2008001>.
- Miele M. & Murdoch J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany, *Sociologia Ruralis*, 42(4), pp. 312–328.
- Migliorini P., Peano C., Ponzio R., Scaffidi C. (2010). Slow food Presidia: a sustainable agro-food systems?. 9th European IFSA Symposium, 4-7 July 2010, Vienna (Austria).
- Monsalve F. (2014). Scholastic just price versus current market price: is it merely a matter of labelling?. *The European Journal of the History of Economic Thought*, 21:1, 4-20, DOI:10.1080/09672567.2012.683019.
- Mottaleb K.A. & Mohanty S. (2015). Farm size and profitability of rice farming under rising input costs, *Journal of Land Use Science*, 10:3, 243-255, DOI: 10.1080/1747423X.2014.919618.
- Munjal S., Sharma S., Menon P. (2016). Moving towards “Slow Food”, the new frontier of culinary innovation in India The Vedatya experience. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, Vol. 8 Iss 4 pp. 444 – 460.
- Nemes N. (2009). Comparative analysis of organic and non-organic farming systems: A critical assessment of farm profitability. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, June 2009, <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/ak355e/ak355e00.pdf>.
- Oh H., Assaf A.G. and Baloglu S. (2016). Motivations and Goals of Slow Tourism. *Journal of Travel Research*, 1–15, DOI: 10.1177/0047287514546228.
- Oliveira Martins U.M. (2016). Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento Slow Food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*. Vol. 14 N.o 1. Págs. 229-241. 2016, ISSN 1695-7121.
- Özdemir G. & Çelebi D. (2018). Exploring dimensions of slow tourism motivation. *Anatolia*, DOI: 10.1080/13032917.2018.1460854.
- Pacini C., Lazzerini G., Migliorini P., and Vazzana. C. (2009). An indicator-based framework to evaluate sustainability of farming systems: review of application in Tuscany. *Italian Journal of Agronomy* 1:23-39.
- Page J.R. (2012). Slow Food Revisited. *Journal of Agricultural & Food Information*, 13:1, 2-6, DOI: 10.1080/10496505.2012.639684.
- Paolo di Tarso. *Le lettere di San Paolo*. Ricciotti G. (a cura di). Coletti, Roma, 1949.
- Park E. & Kim S. (2016). The potential of Cittaslow for sustainable tourism development: enhancing local community's empowerment, *Tourism Planning & Development*, 13:3, 351-369, DOI: 10.1080/21568316.2015.1114015.
- Park H-J. & Lee T.J. (2017). Influence of the ‘slow city’ brand association on the behavioural intention of potential tourists, *Current Issues in Tourism*, DOI: 10.1080/13683500.2017.1391753.
- Parkins W. (2004). Out of time: Fast subjects and slow living. *Time and Society*, 13(2-3), 363-382.

- Pascucci S. (2010). Governance Structure, Perception and Innovation in Credence Food Transactions: The Role of Food Community Networks. *Int. J. Food System Dynamics* 3 (2010) 224-236.
- Patrignani N. & Whitehouse D. (2014). Slow Tech: a quest for good, clean and fair ICT. *Journal of Information, Communication and Ethics in Society*, Vol. 12 Issue: 2, pp.78-92, <https://doi.org/10.1108/JICES-11-2013-0051>.
- Patrignani N. & Whitehouse D. (2015). Slow Tech: a roadmap for a good, clean and fair ICT. *Journal of Information, Communication and Ethics in Society*, Vol. 13 Issue: 3/4, pp.268-282, <https://doi.org/10.1108/JICES-05-2015-0014>.
- Pavot W. & Diener E. (1993). Review of Satisfaction With Life Scale. *Psychological Assessment*, 1993, Vol. 5, No. 2, 164-172.
- Pavot W., Diener E., Suh E. (1998). The Temporal Satisfaction With Life Scale, *Journal of Personality Assessment*, 70:2, 340-354, DOI: 10.1207/s15327752jpa7002\_11.
- Peano C. & Sottile F. (a cura di). (2012). I presidi Slow Food, in Europa, un modello di sostenibilità: Valutazione dei risultati socioculturali, agroambientali ed economici, 2000, 2012. Slow Food, Fondazione Slow Food per la Biodiversità, <https://www.slowfood.com/slowsloeuropa/wp-content/uploads/Ricerca-presidi-Europa-ITA.pdf>.
- Peano C., Migliorini P, Sottile F. (2014). A methodology for the sustainability assessment of agri-food systems: an application to the Slow Food Presidia project. *Ecology and Society* 19(4): 24.
- Petrini C. (2001). *Slow Food: The Case for Taste*. New York, N.Y. Chichester: Columbia University Press.
- Petrini C. (2007). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair*. New York: Rizzoli, 2007.
- Pezzana A., Bersani L., Baldereschi F., Ponzio R., Frighi Z., Durelli P.C., Vassallo D, Petrini C. (2014). An “LCA” approach to Slow Food Presidia products: from agro-environmental and socio-cultural aspects to economic sustainability and nutritional evaluations. 9th International Conference LCA of Food San Francisco, USA 8-10 October 2014.
- Pietrykowski B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement, *Review of Social Economy*, 62:3, 307-321, DOI:10.1080/0034676042000253927.
- Pollan M. (2006). *The Omnivore’s Dilemma: A natural history of four meals*. Penguin Books, New York.
- Prezza M., Amici M., Roberti T., Tedeschi G. (2001). Sense of community referred to the whole town: Its relations with neighboring, loneliness, life satisfaction, and area of residence. *Journal of Community Psychology*, Vol. 29, No. 1, 29–52.
- Ramstad Y. (2001). John R. Commons’s Reasonable Value and the Problem of Just Price, *Journal of Economic Issues*, 35:2, 253-277, DOI:10.1080/00213624.2001.11506360.
- Regione Campania, Assessorato all’Agricoltura (2018). Sito internet, <http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/kakinapoletano.htm>, consultato il 10 luglio 2018.

- Renting H., Schermer M. and Rossi A. (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *Int. Jnl. of Soc. of Agr. & Food*, Vol. 19, No. 3, pp. 289–307.
- Ribeiro de Paiva P. M., Targino Dutra C.K., Moreira S. A. (2017). Análise da produção e utilização do camarão na gastronomia natalense sob premissas do Slow Food e da ética sustentável. *Ciência e Sustentabilidade - CeS | Juazeiro do Norte*, v. 3, n. 1, p.142-165, jan/jun 2017 I, ISSN 2447-4606.
- Ritzer G. & Malone E.L. (2000). Globalization Theory: Lessons from the Exportation of McDonaldization and the New Means of Consumption. *American Studies*, 41:2/3 (Summer/Fall 2000): 97-118.
- Robertson R. (2001). "Globalization Theory 2000+: Major Problematics." In George Ritzer and Barry Smart, eds., *Handbook of Social Theory*. London.
- Roepstorff A. (2013). Why Am I Not Just Lovin' Cultural Neuroscience? Toward a Slow Science of Cultural Difference, *Psychological Inquiry*, 24:1, 61-63, DOI:10.1080/1047840X.2013.768058.
- Rokeach M. (1973). *The nature of human values*. New York: Free Press.
- Salvatore R., Chiodo E., Kühnel-Widmann F. (2013). The role of protected areas for rural tourism: a depiction of Swiss and Italian cases. 5th Symposium Conference Volume for Research in Protected Areas. Conference Volume, pages 677 – 681.
- Sanjeev G.M. (2016). Innovations mount up in the Indian hospitality industry: summing up. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, Vol. 8 Iss 4 pp., <http://dx.doi.org/10.1108/WHATT-05-2016-0025>.
- Sassatelli R. & Davolio F. (2010). Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, Vol 10(2): 202–232 1469-5405, DOI: 10.1177/1469540510364591.
- Schillinga B.J., Attavanichb W., Sullivanc K.P., Marxenca L.J. (2014). Measuring the effect of farmland preservation on farm profitability. *Land Use Policy* 41 (2014) 84–96., <http://dx.doi.org/10.1016/j.landusepol.2014.04.019>.
- Schneider S. (2008). Good, Clean, Fair: The Rhetoric of the Slow Food Movement. *College English*, Vol. 70, No. 4, Special Focus: Food (Mar., 2008), pp. 384-402.
- Schnettler B., Crisóstomo G., Sepúlveda J., Mora M., Lobos G., Miranda H., Grunert K.G. (2013). Food neophobia, nanotechnology and satisfaction with life. *Appetite* 69 (2013) 71–79. <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2013.05.014>.
- Schönhart M., Penker M., Schmid E. (2008). Sustainable local food production and consumption –Challenges for implementation and research. 8<sup>th</sup> European IFSA Symposium, 6 -10 July 2008, Clermont-Ferrand (France).
- Schreiber E. (1913). *Die volkswirtschaftlichen Anschauungen der Scholastik seit Thomas v. Aquin*. Jena, Fischer.
- Schumpeter J.A. (1954). *History of Economic Analysis*. New York:Oxford University Press, 1954.
- Schwartz S.H. & Bilsky W. (1987). Toward a universal psychological structure of human values. *Journal of Personality and Social Psychology*, 53, 550-562.

- Schwartz S.H. (1992). Universals in the content and structure of values: Theoretical advances and empirical tests in 20 countries. In Zanna, M.P. (a cura di), *Advances in Experimental Social Psychology*, vol. 25. Academic Press, New York, pp. 1-65.
- Schwartz S.H. (1994). Are there universal aspects in the structure and contents of human values? *Journal of Social Issues* 50, 19-45.
- Schwartz S.H., Melech, G., Lehmann, A., Burgess, S., & Harris, M. (2001). Extending the cross cultural validity of the theory of basic human values with a different method of measurement. *Journal of Cross Cultural Psychology*, 32, 519–542.
- Scotus J.D. IV libros sententiarum, in *Opera Omnia*, 18, U.S., Paris, 1891-1895.
- Shimp T.A., & Sharma S. (1987). Consumer ethnocentrism. Construction and validation of the CETSCALE. *Journal of Marketing Research*, 24, 280–289.
- Sidali K.L., Kastenholz E., Bianchi R. (2015). Food tourism, niche markets and products in rural tourism: combining the intimacy model and the experience economy as a rural development strategy, *Journal of Sustainable Tourism*, 23:8-9, 1179-1197, DOI: 10.1080/09669582.2013.836210.
- Silk M., Francombe J. & Andrews D.L. (2014). Slowing the social sciences of sport: on the possibilities of physical culture, *Sport in Society*, 17:10, 1266-1289, DOI:10.1080/17430437.2014.849649.
- Simonetti L. (2012). The ideology of Slow Food. *Journal of European Studies*, 42(2) 168–189, DOI: 10.1177/0047244112436908.
- SiNE - Site Nazionale de Emprego (2017). Sito internet, <https://www.sine.com.br/>, consultato il 5 dicembre 2017.
- Slocum S.L. & Curtis K.R. (2016). Assessing sustainable food behaviours of national park visitors: domestic/on vocation linkages, and their implications for park policies, *Journal of Sustainable Tourism*, 24:1, 153-167, DOI: 10.1080/09669582.2015.1062019.
- Slow Food (1989). Manifesto dello Slow Food. <https://www.slowfood.com/about-us/key-documents/>, consultato il 28 agosto 2018.
- Slow Food (2015). I presidi Slow Food. <https://www.fondazione Slow Food.com>, consultato il 28 agosto 2018.
- Slow Food (2017). Dichiarazione di Chengdu. <https://www.slowfood.com/about-us/key-documents/>, consultato il 28 agosto 2018.
- Slow Food (2018). Sito internet, <https://www.slowfood.com>, consultato il 28 agosto 2018.
- Slow Food Brasil (2018). Sito internet, <https://www.slowfoodbrasil.com>, consultato il 15 ottobre 2018.
- Slow Food Italia (2018). Sito internet, <https://www.slowfood.it>, consultato il 28 agosto 2018.
- Smart A. & Smart J. (2011). (Im)mobilizing Technology: Slow Science, Food Safety, and Borders, *Identities*, 18:6, 529-550, DOI:10.1080/1070289X.2011.672851.
- Smith A.D. (1990). "Towards a Global Culture?" in Featherstone, ed. *Global Culture*.

- Smith A.J. & Dumanski J. (1994). FESLM: An International Framework for Evaluating Sustainable Land Management. World Soil Resources Report No. 73, FAO, Rome, Italy.
- Sorathiya L. M., Fulsoundar A. B., Tyagi K. K., Patel M. D., Singh R. R. (2014). Eco-friendly and modern methods of livestock waste recycling for enhancing farm profitability. *Int J Recycl Org Waste Agricult* (2014) 3:50, DOI 10.1007/s40093-014-0050-6.
- Sørensen B.T., Dutra de Barcellos M., Veflen Olsen N., Verbeke W., Scholderer J. (2012). Systems of attitudes towards production in the pork industry. A cross-national study. *Appetite* 59 (2012) 885–897, <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2012.08.021>.
- Terra Madre (2018). Sito internet, <https://www.terramadre.info>, consultato il 15 ottobre 2018.
- Theocarakis N.J. (2010). Metamorphoses: The Concept of Labour in the History of Political Economy. *The Economic and Labour Relations Review* Vol. 20 No. 2, pp. 7–38.
- Timms B.F. & Conway D. (2012). Slow Tourism at the Caribbean's Geographical Margins, *Tourism Geographies*, 14:3, 396-418, DOI: 10.1080/14616688.2011.610112.
- Tommaso d'Aquino. *Summa theologiae* (La somma teologica). A. Salani, Firenze, 1949.
- Tosco D. (2014). Redditività e costi di produzione delle aziende agricole: aspetti metodologici e procedure applicative, in *Redditività e costi delle aziende agricole: Un'analisi basata sul campione RICA*. Coppola A., Tosco D. (a cura di), Collana Manlio Rossi-Doria, ESI, Napoli, volume no. 25, pp. 25-45, ISBN 978-88-495-2788-9.
- Tosco D. (a cura di) (2006). Costi di produzione nell'agricoltura campana - 2004. SeSIRCA Regione Campania, <http://www.agricoltura.regione.campania.it/pubblicazioni/costi-produzione-2004.html>.
- Tosco D., Mennella L., Gallo D. (2011). Indagine sui costi di produzione e sulla redditività della corilicoltura campana, in *Il nocciolo in Campania: Aspetti organizzativi tecnici ed economici*. Tosco D. (a cura di), Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive, pp. 69-94, [http://www.agricoltura.regione.campania.it/pubblicazioni/nocciolo\\_in\\_campania.html](http://www.agricoltura.regione.campania.it/pubblicazioni/nocciolo_in_campania.html).
- Triste L., Marchand F., Debruyne L., Meul M. and Lauwers L. (2014). Reflection on the development process of a sustainability assessment tool: learning from a Flemish case. *Ecology and Society* 19(3): 47, <http://dx.doi.org/10.5751/ES-06789-190347> University of Chicago Press.
- Tukey J. (1949). Comparing Individual Means in the Analysis of Variance. *Biometrics*. 5 (2): 99–114. JSTOR 3001913.
- Valentin L., Bernardo D.J. and Kastens T.L. (2004). Testing the Empirical Relationship between Best Management Practice Adoption and Farm Profitability. Oxford University Press on behalf of Agricultural & Applied Economics Association. *Review of Agricultural Economics*, Vol. 26, No. 4 (Winter, 2004), pp. 489-504.



- Valle T.L. & Lorenzi J.O. (2014). Variedades melhoradas de mandioca como instrumento de inovação, segurança alimentar, competitividade e sustentabilidade: Contribuições do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, Brasília, v. 31, n. 1, p. 15-34, jan./abr. 2014.
- van Bommel K. & Spicer A. (2011). *Organization Studies*, 32(12) 1717–1744, DOI: 10.1177/0170840611425722.
- van der Ploeg, J. D. (1995). *Beyond modernization: the impact of endogenous rural development*. Van Gorcum, Assen, The Netherlands.
- van der Werf H.M.G., & Petit J. (2002). Evaluation of the environmental impact of agriculture at the farm level: a comparison and analysis of 12 indicator-based methods. *Agriculture, Ecosystems & Environment* 93(1-3):131-145. [http://dx.doi.org/10.1016/S0167-8809\(01\)00354-1](http://dx.doi.org/10.1016/S0167-8809(01)00354-1).
- Varley P. & Semple T. (2015). Nordic Slow Adventure: Explorations in Time and Nature, *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 15:1-2, 73-90, DOI:10.1080/15022250.2015.1028142.
- Viveiros C., Moniz A., Mendes A. (2017). A essência da gastronomia na valorização cultural: a aplicação do conceito Slow Food nos Açores. *Revista Turismo & Desenvolvimento*, n. 27/28. 2017, 1083 – 1096, e-ISSN 2182-1453.
- Ward J.H.Jr. (1963). Hierarchical grouping to optimize an objective function. *Journal of the American Statistical Association* 58: 236–244.
- Weersink A., Jeffrey S., and David Pannell D. (2002). Farm-Level Modeling for Bigger Issues. *Review of Agricultural Economics*, Volume 24, Number 1, Pages 123–140.
- Wexler M.N., Oberlander, J. and Shankar A. (2017). The Slow Food Movement: A 'Big Tent' Ideology. *Journal of Ideology*: Vol. 37: No. 1, Article 1, Available at: <http://scholarcommons.sc.edu/ji/vol37/iss1/1>.
- Young G.T. & Gordon B. (1992). Economic Justice in The Natural Law Tradition: Thomas Aquinas to Francis Hutcheson. *Journal of the history of the economic thought*, Volume 14, Issue 1, Spring 1992, pp. 1-17, <https://doi.org/10.1017/S1053837200004363>.

## CURRICULUM VITAE

Luigi Mennella è nato a Napoli il 9 giugno 1981. Nel 2004 ha conseguito il titolo di dottore in scienze e tecnologie delle produzioni animali presso l'Università Federico II, nel 2005 l'abilitazione come dottore agronomo, nel 2016 ha conseguito il Master Avanzato in Economia e Politica Agraria rilasciato dal MiPAAF, svolto presso la Federico II. Ha collaborato con l'ex Centro per la Formazione in Economia e Politica dello Sviluppo Rurale, il Dipartimento di Agraria della Federico II, sezione di Economia e Politica Agraria ed il CREA (ex-INEA), in attività di ricerca e consulenza nel campo dell'economia e della politica agraria. Inoltre, è stato membro del Comitato Tecnico Scientifico di Slow Food Campania e Basilicata, con funzione di segretario. Tra il 2015 ed il 2018 è stato dottorando presso il Dipartimento di Agraria della Federico II. Nell'ambito del dottorato è stato invitato a svolgere un periodo di otto mesi presso l'Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) in Florianópolis (Brasile), nel corso del quale ha partecipato anche al Progetto internazionale Alimentos Bons, Limpos, Justos, diretto dall'UFSC, con la collaborazione di Slow Food International. È autore di diverse pubblicazioni inerenti, prevalentemente, i costi di produzione e la redditività in agricoltura, ha svolto attività didattica, seminariale, convegnistica e di revisione per riviste scientifiche internazionali.

Tesi di Dottorato:

XXXI ciclo di dottorato in Scienze Agrarie e Agroalimentari

Università degli Studi di Napoli Federico II